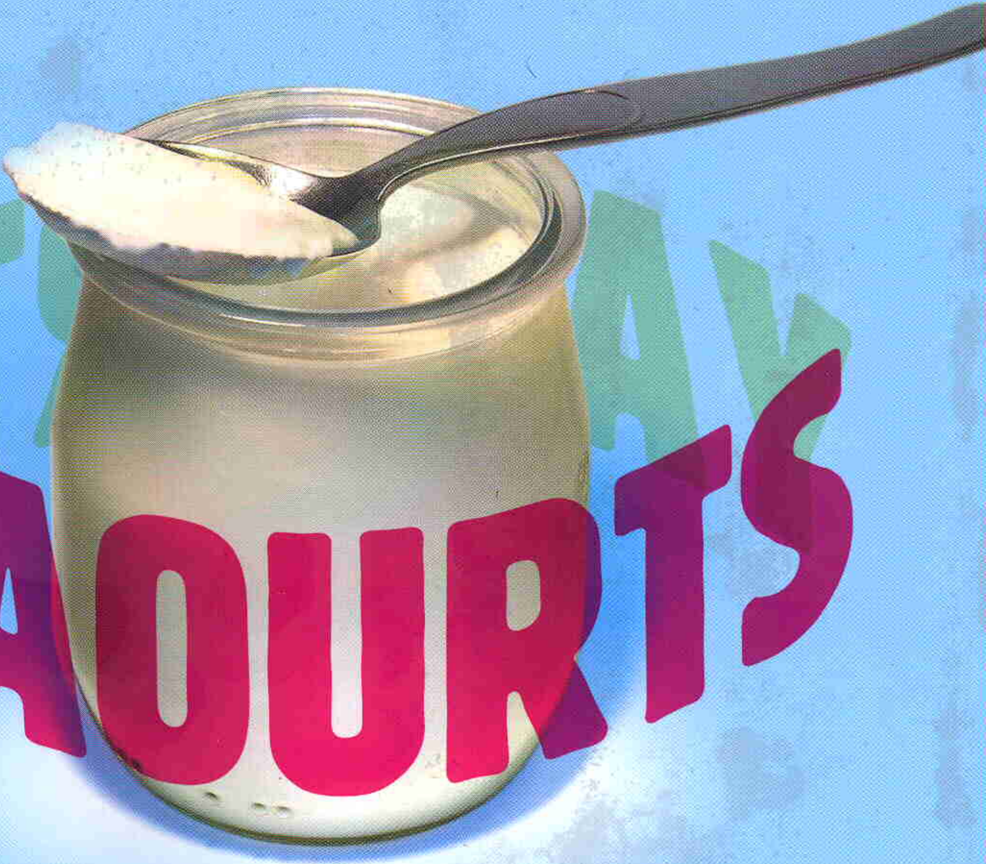
Cent Recettes de Saison



YAOURTS

textes et recettes
Murielle Khamouguinoff
photographies : Juliette Ranck

Cent
Recettes de Saison

YAOURTS

textes et recettes
Murielle Khamouguinoff
photographies : Juliette Ronck

Toutes les quantités sont données pour 7 grands pots

ou 8 petits pots de yaourt

Édition du Club France Loisirs, Paris
Avec l'autorisation de Copyright

Éditions France Loisirs
123, boulevard de Grenelle, Paris
www.franceloisirs.com

ISBN : 978-2-298-00824-1
N° éditeur : 50097
Dépôt légal : février 2008
Achevé d'imprimer en février 2008,
Sur les presses de PPO Graphic en France

Cent Recettes de Saison

YAOURTS

textes et recettes
Murielle Khamouguinoff
photographies : Juliette Ranck

ÉDITIONS FRANCE LOISIRS

La genèse du **LIVRE**

Petite fille, je ne mangeais presque jamais de yaourts. Cela ne faisait pas partie des habitudes alimentaires à la Réunion, mon île natale. On y trouvait une seule marque de yaourts et deux goûts : nature ou sucré. Plus tard seulement, le parfum à la vanille a fait son apparition.

Pendant mon adolescence, ma mère a acheté une yaourtière Tupperware, et j'ai découvert avec enchantement la douceur exquise des yaourts faits maison. Les parfums n'étaient peut-être pas plus originaux que ceux du commerce, mais le goût était tellement moins acide que cela changeait tout. Et puis nous avons déménagé en métropole ; je m'extasiais devant les rayons de yaourts dans les supermarchés, la multitude de formes et de saveurs. Et pourtant, il manquait quelque chose : le goût de mon enfance…

C'est cela qui m'a poussée à acheter ma première yaourtière. La première étape a été alors de déterminer le temps de chauffe idéal pour les yaourts. Il y a bien sûr eu quelques « ratés » au début. La première fois, je n'ai pas laissé cuire suffisamment les yaourts, et ils étaient tellement liquides qu'on pouvait les boire à la paille. La deuxième fois, je les ai laissés chauffer trop longtemps, et ils étaient parfaitement immangeables, car trop acides. Et puis, à force de persévérance, j'ai réussi à déterminer le temps de chauffe idéal pour obtenir des yaourts crémeux et fermes à la fois, et surtout aussi doux que dans mes souvenirs !

J'ai alors pu me lancer dans de folles aventures gustatives : toutes les sortes de laits, toutes les techniques et tous les parfums y sont passés ! Les idées me venaient à tout moment. Il m'arrivait (et il m'arrive encore) de me lever la nuit pour noter un ingrédient ou une idée d'utilisation du yaourt. Je me suis rendu compte que les possibilités étaient infinies. On peut réaliser des yaourts à base de fruits, de confiture, de biscuits, de bonbons, mais aussi d'alcool, de fromage ou de légumes, en version salée. Les utilisations sont elles aussi inépuisables : on

peut les déguster en dessert, bien sûr, mais également en apéritif (sur des blinis, en sauce pour des crudités ou du poulet), en plat principal (comme sauce avec du poisson par exemple) ou encore en digestif (yaourt alcoolisé). J'ai alors « contaminé » mes proches. Mes amies ont ressorti leur yaourtière du grenier et certaines ont même chiné sur les brocantes pour s'en procurer. Mon ami s'est pris lui aussi d'un engouement pour les yaourts et il a apporté ses propres idées, qui se sont souvent avérées délicieuses. C'est grâce à eux que j'ai continué à mettre au point de nouvelles recettes et que j'en ai amélioré bien d'autres.

Forte de ces victoires, j'ai décidé de participer à un forum culinaire et j'ai créé une section spéciale « Nos meilleurs yaourts testés ». Finalement, mes recettes ont eu un tel succès que j'ai décidé de réaliser un blog. Par la suite, les internautes m'ont incitée à réaliser telle ou telle recette. Par exemple, une lectrice m'a un jour demandé d'inventer une recette de yaourts à la réglisse. L'idée m'a immédiatement séduite : j'ai fait un essai avec des bonbons… et j'ai failli y laisser mon mixeur, qui n'a pas du tout apprécié le traitement. Pourtant, je n'ai pas abandonné, et j'ai fini par mettre au point une recette dont je suis très fière, et que l'internaute a trouvée succulente.

L'étape suivante était toute trouvée : j'ai eu envie de créer un livre pour faire partager ma passion pour les yaourts à plus de gens encore. J'ai multiplié les essais, relu les cahiers où je note toutes mes idées, interrogé mes amis et les internautes pour connaître leurs préférences et j'ai ainsi sélectionné les meilleures recettes de yaourts. Il ne me restait plus qu'à vous les livrer.
Les voici…

Murielle Khamouguinoff

La YAOURTIÈRE

Comme son nom l'indique, la yaourtière est l'appareil qui permet de fabriquer des yaourts. Elle fonctionne selon le principe d'une étuve et permet de maintenir une température égale (pas plus de 45 °C) pendant plusieurs heures afin que le yaourt fermente.

Petite histoire de la yaourtière

Dans le temps, nos arrière-grand-mères ne possédaient pas de matériel spécifique pour faire des yaourts ; elles utilisaient de grandes marmites dans lesquelles elles laissaient chauffer les pots pendant plusieurs heures.

Ce n'est que dans les années 1930 que les yaourtières ont fait leur apparition. Les premières étaient bien entendu manuelles. Il en existait de toutes sortes : en aluminium, en bois, en Bakélite et même en carton.

Plus tard sont apparues les yaourtières électriques. Avec elles, la réussite des yaourts est devenue beaucoup moins aléatoire car les problèmes de réglage et de maintien de la température ont disparu. On pouvait donc réaliser des yaourts sans craindre qu'ils soient trop liquides ou trop acides.

Les pots peuvent être en céramique (faïence ou grès) ou, plus souvent, en verre car ils sont très pratiques d'utilisation. Le nombre de pots que l'on peut placer dans la yaourtière varie selon les types d'appareils. Les quantités les plus courantes sont de 6, 7, 8, 11 (petits) pots ou d'un pot de 1 litre.

Les précautions d'emploi

Si vous décidez d'acheter une yaourtière, la toute première chose à faire est de bien lire le mode d'emploi !

La mise en marche est généralement très simple. La yaourtière que je possède est équipée de deux boutons. Le premier sert à régler le temps de chauffe (il va jusqu'à 15 heures),

le second sert à allumer la machine. Certaines yaourtières ne possèdent que ce bouton-ci, d'autres n'ont qu'un voyant lumineux qui s'allume quand la yaourtière est branchée. Avant de mettre la yaourtière en marche, il faut mettre les pots sans les couvercles (pas besoin de les caler) puis mettre le couvercle de la yaourtière et brancher. Si la yaourtière a un bouton de réglage de durée, il faut la régler à ce moment-là.

L'entretien ne pose aucun problème : il suffit de passer un chiffon humide à l'intérieur de la yaourtière pour la nettoyer. Le couvercle, les pots et leurs couvercles se lavent à l'eau et au liquide vaisselle, ou passent au lave-vaisselle.

Par ailleurs, il y a quelques règles à respecter quel que soit le modèle. Lorsque la yaourtière est en marche :

– ne jamais la déplacer ;
– ne pas soulever le couvercle ;
– éviter d'utiliser à proximité des appareils qui font des vibrations ;
– ne jamais mettre les couvercles des pots à l'intérieur de la yaourtière.

Le temps de chauffe

La première chose à déterminer est le temps de chauffe minimal afin d'obtenir des yaourts fermes et doux.

Si les yaourts chauffent trop longtemps, ils seront acides ; s'ils ne cuisent pas suffisamment, ils seront liquides.

Pour trouver le temps idéal, il vous faudra faire plusieurs essais, mais sachez qu'en règle générale, la fourchette se situe entre 8 et 15 heures au maximum.

En été, par exemple, lorsqu'il fait chaud même la nuit, 8 heures sont suffisantes. En revanche, pendant l'hiver, lorsqu'il fait frais la nuit dans la pièce où est entreposée la yaourtière, 15 heures peuvent être nécessaires.

Ingrédients

1 litre de lait entier / 1 yaourt nature entier / de 1 cuillerée à soupe à 1 pot de yaourt de lait en poudre (en option)

- **Fouetter manuellement le yaourt, ajouter le lait et fouetter vivement.**
- **Répartir dans les pots et les mettre dans la yaourtière.**
- **Poser le couvercle de la yaourtière et brancher pour 10 heures environ.**
- **Mettre les couvercles des pots puis garder au frais pendant 4 heures au moins avant de déguster.**

Les autres méthodes POUR FAIRE DES YAOURTS

Vous n'avez pas de yaourtière ? Ce n'est pas cela qui va vous empêcher de réaliser des yaourts succulents ! Voici trois autres façons de réussir vos yaourts sans elle.

À la Cocotte-Minute (7 à 8 pots selon la taille de la cocotte)

Avec ce procédé, on peut réaliser plusieurs yaourts en une seule fois. Attention, la température baisse rapidement à l'ouverture de la cocotte, il faut donc mettre très vite les pots dans la cocotte et refermer aussitôt. Les yaourts ont un goût très doux.

Ingrédients

1 litre de lait entier / 1 yaourt nature entier / l'équivalent de 1 pot de yaourt rempli de lait en poudre

- **Porter le lait à ébullition.**
- **Remplir la Cocotte-Minute d'eau à hauteur d'un doigt.**
- **Fermer et faire chauffer.**
- **Au sifflement de la soupape, compter 5 secondes.**
- **Quand le lait est refroidi, ajouter le yaourt dans la casserole et battre au fouet.**
- **Remplir les pots de ce mélange.**
- **Ouvrir la Cocotte-Minute et vider l'eau.**
- **Mettre les pots très rapidement à l'intérieur et fermer aussitôt.**
- **Laisser fermenter pendant 8 heures environ.**
- **Fermer les pots et mettre au frais pour 4 heures au moins.**

Au four (7 pots)

Cette méthode a deux avantages : la taille du four permet de faire plus de yaourts à la fois et la température est facile à régler grâce au thermostat. Les yaourts sont très doux, onctueux et fermes.

Ingrédients

1 litre de lait entier / 1 yaourt nature entier

- **Faire bouillir le lait et le laisser tiédir.**
- **Fouetter le yaourt manuellement dans un saladier et ajouter le lait tiède.**
- **Fouetter de nouveau puis remplir 7 pots en terre cuite ou en verre supportant la chaleur.**
- **Les poser sur la plaque à pâtisserie du four et les laisser chauffer pendant 4 heures environ à 40 °C.**
- **Ensuite, éteindre et laisser dans le four fermé pendant toute la nuit.**
- **Le lendemain, mettre au frais pour 4 heures au moins.**

Avec le Multiservices Tupperware (11 gobelets)

Vous pouvez poser le récipient n'importe où car il n'a pas besoin d'être branché. La température de l'eau ne doit pas être trop chaude, sinon les ferments sont inactifs et les yaourts ne prennent pas. Vous obtiendrez des yaourts doux, à la texture crémeuse.

Ingrédients

1,5 litre de lait entier / 1 yaourt entier nature / 1 gobelet de lait en poudre

- **Faire bouillir le lait entier et laisser tiédir.**
- **Ajouter le yaourt et le lait en poudre.**
- **Bien mélanger au fouet manuel.**
- **Disposer les gobelets vides dans le Multiservices sans la passoire et les remplir avec la préparation.**
- **Remplir le bol Multiservices d'eau chaude, sans en verser dans les gobelets.**
- **Mettre le couvercle et laisser fermenter pendant 5 heures.**
- **Fermer les pots et les mettre au réfrigérateur pour 4 heures au moins.**

Le choix des **INGRÉDIENTS**

Il n'y a rien de plus simple que de réaliser des yaourts : pour ce faire, vous n'avez besoin que de trois ingrédients de base : du lait, un ferment et des parfums !

Le lait

Personnellement, j'utilise du lait de vache entier UHT car il permet d'obtenir des yaourts fermes sans avoir à ajouter de lait en poudre.

Si vous avez l'habitude d'utiliser du lait frais, il suffit de le faire bouillir au préalable puis de le laisser refroidir complètement avant de l'incorporer au yaourt.

Vous pouvez également utiliser du lait demi-écrémé et du lait écrémé. Toutefois, pour que les yaourts soient fermes, il est nécessaire d'ajouter l'équivalence d'un pot de yaourt rempli de lait en poudre.

Il est possible de remplacer le lait de vache par du lait de soja, ainsi que le yaourt par un yaourt au soja : les yaourts sont alors très crémeux.

On peut également utiliser du lait de chèvre. Le goût étant vraiment très fort, je mets moitié lait de vache et moitié lait de chèvre. Le yaourt est plus crémeux.

Si vous souhaitez utiliser du lait de coco, associez-le à du lait de vache (en proportions égales) pour que les yaourts soient fermes.

Je vous déconseille les laits végétaux (lait d'amande, de noisette, etc.), car leur partie « huileuse » remonte en surface, et les yaourts ont un goût de rance.

Le ferment

Le ferment est très important, car c'est lui qui fait cailler le lait. Sans lui, le yaourt resterait liquide.

Il est possible d'utiliser un yaourt parfumé, à la vanille par exemple, un yaourt au lait de chèvre ou un ferment vendu en pharmacie, mais le plus simple est de prendre un yaourt entier nature au lait de vache.

Lorsque c'est possible, conservez un yaourt nature lorsque vous préparez une fournée et utilisez-le comme ferment pour les fois suivantes.

Vous pourrez l'utiliser quatre fois au maximum. Ensuite les ferments ne seront plus actifs et les yaourts obtenus seront liquides ou auront un goût acidulé.

Les parfums

Les yaourts nature sont délicieux, certes, mais vous ressentirez vite le besoin d'ajouter des parfums.

Pour mes premiers essais, j'ai commencé par des ingrédients simples : les biscuits de mon enfance et les fruits préférés de ma fille. Mais je me suis vite rendu compte que je pouvais utiliser quasiment tout ce qui me passait par la tête : fruits (crus, cuits, secs...), chocolats, caramels, bonbons, biscuits, gâteaux, mais aussi herbes, fromages, alcools, etc. pour préparer des yaourts salés.

J'ai fait plusieurs essais avec chacun des ingrédients afin de déterminer la meilleure manière de l'incorporer au yaourt. Par exemple, j'aime le goût des morceaux de fruits dans les yaourts. Pour les biscuits secs, je préfère une texture lisse et homogène, c'est pourquoi je fais chauffer le lait avec les biscuits puis je mixe le tout et je passe le mélange au tamis fin avant de l'incorporer au reste de la préparation. Quand j'utilise des madeleines, je mixe une partie des gâteaux pour la mélanger à la préparation et j'ajoute des morceaux. Le goût est divin !

Faites attention à la température des ingrédients que vous utilisez. S'ils sont trop chauds, les ferments seront tués et les yaourts ne prendront pas. Le mieux est donc de les incorporer à température ambiante. Si la recette nécessite de chauffer le lait, il vaut mieux le laisser refroidir complètement avant de le mélanger aux autres ingrédients pour être certain d'obtenir de bons yaourts.

Le seul vrai problème concerne les ingrédients acides, qui font tourner le lait. J'ai eu ce souci avec les framboises, par exemple. Pour y remédier, j'ai fait cuire légèrement les fruits avant de les introduire dans la préparation de base.

Quant aux ingrédients salés, je vous recommande de bien tester les recettes avant de les servir à vos invités, car si le résultat peut être fabuleux, vous risquez aussi d'avoir quelques surprises désagréables (la recette du yaourt aux fruits de mer restera malheureusement un échec cuisant...)

Pour le reste, il n'y a pas de limites !
Vous pouvez laisser libre cours à votre imagination !

Le matériel INDISPENSABLE

Il n'est pas nécessaire d'investir dans un équipement spécifique pour faire des yaourts. La plupart des produits sont dans vos placards.

Les récipients

- Selon l'utilisation que vous faites de vos yaourts, vous pouvez varier les contenants.
- Gardez les pots de yaourt ou de crème en verre ou en terre cuite du commerce, les petits pots de compote pour bébé en verre avec leurs couvercles (très pratiques) et les pots de confiture et de miel en verre.
- Utilisez vos verres à apéritif ou à digestif et ayez toujours du film alimentaire pour recouvrir les pots sans couvercle et les conserver au réfrigérateur.
- Si vous n'avez pas ce genre de produits, vos amis se feront un plaisir de vous en procurer en échange de quelques yaourts maison !

Les ustensiles

- Afin de bien mélanger les ingrédients, un saladier et un fouet manuel seront les ustensiles incontournables.
- Pour certaines recettes, il est préférable d'avoir un blender ou un mixeur afin d'obtenir une préparation homogène.
- Un tamis ou une passoire peuvent être utiles pour passer des préparations si vous ne souhaitez pas avoir de morceaux dans les yaourts.
- Et enfin, pour ne pas en mettre partout lorsque vous remplissez les pots, un entonnoir et une petite louche vous serviront beaucoup.

Les appareils de cuisson

- Une yaourtière est bien pratique, mais pas indispensable pour ceux qui souhaitent faire de succulents yaourts maison.
- Il existe d'autres méthodes et, pour cela, il suffit d'avoir un four ou une Cocotte-Minute.




Confiture de fraises
Pralines roses
Chocolat et noix de coco

Le PRINTEMPS

Fraises, Lavande, Menthe, Romarin,
Violettes, Eau de fleur d'oranger, Vanille,
Vergeoise, Pralines roses, Langues-de-chat

•••

Yaout à la FRAISE MENTHOLÉE

LES GARIGUETTES SONT TRÈS PARFUMÉES ET RESTENT MES FRAISES PRÉFÉRÉES POUR RÉALISER CETTE RECETTE. MAIS COMME LA SAISON NE DURE PAS, LES AUTRES VARIÉTÉS SONT ÉGALEMENT PASSÉES PAR MA YAOURTIÈRE.

Ingrédients

1 litre de lait entier / 7 petites feuilles de menthe fraîche (ou 7 cuillerées à café de sirop de menthe) / 1 yaourt nature entier / 7 cuillerées à café de sucre en poudre / 7 belles fraises bien mûres

1re VERSION

- Faire chauffer le lait avec la menthe.
- Retirer du feu et laisser infuser jusqu'à complet refroidissement.
- Passer le lait au tamis pour retirer la menthe.
- Battre le yaourt au fouet et y ajouter le lait et le sucre.
- Bien mélanger pendant quelques secondes encore et remplir les pots du mélange.
- Couper les fraises en fines rondelles et les répartir dans les pots.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

2e VERSION

- Fouetter le yaourt et le sirop au fouet manuel.
- Ajouter le lait et le sucre puis fouetter énergiquement.
- Remplir les pots du mélange.
- Couper les fraises en fines rondelles et les répartir dans les pots.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

ASTUCE

Préparez un tiramisu rapide avec un yaourt, des fraises et des biscuits à la cuillère puis servez dans des coupelles individuelles. Terminez par un filet de coulis de fraises et quelques feuilles de menthe.

Yaourt à la CONFITURE DE FRAISES

CE QUE J'AIME DANS LES YAOURTS À LA CONFITURE, CE SONT LES DEUX TEXTURES ET LES DEUX SAVEURS QUE JE MANGE L'UNE APRÈS L'AUTRE SANS LES MÉLANGER.

Ingrédients

7 cuillerées à café bombées de confiture de fraises | 1 yaourt nature entier | 1 litre de lait entier

- **Répartir la confiture au fond des pots.**
- **Battre le yaourt au fouet.**
- **Ajouter le lait, fouetter vivement.**
- **Remplir les pots de cette préparation sans attendre.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

CONFITURE DE FRAISES

Ingrédients

250 g de fraises | 100 g de sucre en poudre

- **Laver, égoutter, équeuter les fraises et les couper en deux (garder les petites entières).**
- **Porter le sucre et 10 cl d'eau à ébullition et laisser frémir pendant 3 minutes.**
- **Ajouter les fraises et, dès la reprise de l'ébullition, faire cuire pendant 10 minutes sur feu vif en mélangeant régulièrement.**

Yaourt à la LAVANDE

UN PARFUM DONT MA FILLE ET MOI RAFFOLONS. NOUS PROFITONS DU PRINTEMPS POUR CUEILLIR DE LA LAVANDE ET LA FAIRE SÉCHER POUR EN AVOIR TOUT AU LONG DE L'ANNÉE.

Ingrédients

1 litre de lait entier / 5 brins de lavande fraîche / 1 yaourt entier nature / 10 cuillerées à café de sucre en poudre

- **Mettre le lait et la lavande dans une casserole.**
- **Porter à ébullition puis retirer du feu et laisser refroidir complètement.**
- **Battre le yaourt au fouet dans le saladier.**
- **Passer le lait au tamis puis le verser dans le saladier.**
- **Ajouter le sucre et bien mélanger.**
- **Remplir les pots de la préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt à la **MENTHE**

UN YAOURT PARFAIT POUR SE RAFRAÎCHIR LORSQUE LES PREMIERS RAYONS DE SOLEIL FONT LEUR APPARITION.

Ingrédients

1 litre de lait / 2 belles branches de menthe (ou 7 cuillerées à café de sirop de menthe) / 1 yaourt nature entier / 8 cuillerées à café de sucre en poudre

- **Mettre le lait et la menthe dans une casserole.**
- **Porter à ébullition puis retirer du feu et laisser refroidir complètement.**
- **Battre le yaourt au fouet et ajouter le lait passé au tamis.**
- **Verser le sucre et fouetter vivement.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

ASTUCE

Vous pouvez parfumer une salade de fruits de saison avec ce yaourt.

Yaourt TILLEUL-MENTHE

MA FILLE ET MOI ADORONS LES TISANES ; IL ÉTAIT DONC INDISPENSABLE QUE J'EN PASSE UN YAOURT ! VOUS POUVEZ RÉALISER CETTE RECETTE AVEC VOTRE PARFUM DE TISANE PRÉFÉRÉ.

Ingrédients

1 litre de lait entier / 2 sachets de tisane tilleul-menthe / 1 yaourt nature entier / 10 cuillerées à café de sucre en poudre

- **Faire bouillir le lait puis retirer la casserole du feu.**
- **Faire infuser la tisane dans le lait pendant 7 minutes environ.**
- **Retirer les sachets et laisser refroidir complètement.**
- **Battre le yaourt au fouet manuel.**
- **Ajouter le lait refroidi et le sucre.**
- **Fouetter pour bien mélanger le sucre.**
- **Remplir les pots de cette préparation sans attendre.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt au ROMARIN

À L'ÎLE DE LA RÉUNION, ON DONNAIT UNE INFUSION AU ROMARIN TRÈS SUCRÉE AUX ENFANTS POUR QU'ILS OUBLIENT LEURS PEURS. J'AI GARDÉ LA NOSTALGIE DE CE GOÛT ; LE ROMARIN ÉTAIT DONC UN PASSAGE OBLIGÉ POUR MES YAOURTS.

Ingrédients

1 litre de lait entier / 4 belles branches de romarin / 1 yaourt entier / 8 cuillerées à café de sucre en poudre

- Mettre le lait dans une casserole avec les branches de romarin.
- Porter à ébullition et arrêter le feu.
- Laisser infuser en remuant de temps en temps jusqu'à complet refroidissement.
- Battre le yaourt au fouet.
- Verser le lait passé au tamis par-dessus et ajouter le sucre.
- Fouetter vivement et remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaout à la ROSE

J'ADORE METTRE DES FLEURS DANS MES RECETTES. CELLE-CI ME RAPPELLE AVEC PLAISIR LE LASSI, CETTE BOISSON TRADITIONNELLE INDIENNE À BASE DE YAOURT.

Ingrédients

1 yaourt entier nature | 7 cuillerées à soupe de sirop à l'eau de rose | 5 cuillerées à café de sucre en poudre | 8 cuillerées à soupe d'eau de rose | 1 litre de lait entier | 7 pétales de rose cristallisés pour le décor (facultatif)

1RE VERSION

- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le sirop, le sucre et l'eau de rose puis mélanger.
- Verser le lait et fouetter vivement.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

2E VERSION

- Ôter les pétales de 3 belles roses et les rincer à l'eau claire.
- Porter le lait à ébullition avec les pétales puis laisser infuser jusqu'à complet refroidissement.
- Procéder ensuite comme pour les autres recettes.

ASTUCE

Mixez un yaourt à la rose avec 12,5 cl de lait jusqu'à obtention d'une fine mousse et servez bien frais.

Yaourt à la VIOLETTE

VÉRIFIEZ BIEN LA COMPOSITION DU SIROP DE VIOLETTE QUE VOUS ACHETEZ. IL ARRIVE PARFOIS QU'ON Y TROUVE DES COMPOSANTS INSOLITES TELS QUE DU JUS DE FRUITS ROUGES. OR, RIEN NE VAUT UN VRAI SIROP...

Ingrédients

1 yaourt nature / 7 cuillerées à soupe de sirop de violette / 5 cuillerées à café de sucre en poudre / 1 litre de lait entier

- **Fouetter le yaourt.**
- **Ajouter le sirop et le sucre puis mélanger bien.**
- **Incorporer le lait et fouetter vivement.**
- **Remplir les pots de cette préparation sans attendre.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt à la LIQUEUR DE VIOLETTE

LA VERSION AU SIROP DE VIOLETTE AYANT CONNU UN VIF SUCCÈS, EN VOICI UNE POUR LES ADULTES QUI RECHIGNENT À MANGER DES FLEURS.

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 5 cuillerées à café de sucre en poudre / 1 litre de lait entier / 7 cuillerées à soupe de sirop de violette / 10 cl de liqueur de violette / 7 violettes cristallisées (facultatif)

- **Battre le yaourt et le sucre au fouet.**
- **Ajouter le lait, le sirop et la liqueur en fouettant énergiquement.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**
- **Avant de servir, poser une violette cristallisée sur chaque pot.**

*Yaourt à l'*EAU DE FLEUR D'ORANGER

CE YAOURT ME RAPPELLE À CHAQUE FOIS LA SAVEUR DE LA BRIOCHE À LA MIE FONDANTE.

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 1 litre de lait / 3 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger / 7 cuillerées à café de sucre en poudre

- Battre le yaourt au fouet.
- Verser par-dessus, dans l'ordre, le lait, l'eau de fleur d'oranger et le sucre en fouettant bien après l'ajout de chaque nouvel ingrédient.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

ASTUCE

Préparez des pancakes avec l'un de ces yaourts, ils n'en seront que meilleurs.

Yaourt au COCA-COLA®

CETTE RECETTE M'A DONNÉ BEAUCOUP DE MAL : J'AI FAIT DE NOMBREUX ESSAIS AVANT DE TROUVER LE JUSTE DOSAGE DE COCA-COLA POUR QUE LE GOÛT SOIT SUFFISAMMENT PRONONCÉ ET QUE LES FERMENTS PRENNENT.

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 25 cl de Coca-Cola (allégé ou non) / 5 cuillerées à café de sucre en poudre / 8c cl de lait entier

- **Battre le yaourt au fouet.**
- **Fouetter le Coca-Cola dans un récipient à part pour le dégazéifier.**
- **Verser le Coca-Cola dans le yaourt.**
- **Ajouter le sucre et le lait puis bien mélanger l'ensemble.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt MERINGUÉ

CERTAINS APPRÉCIERONT LA DOUCEUR DES MERINGUES ENTIÈRES, D'AUTRES PRÉFÉRERONT UNE TEXTURE LISSE ET UN GOÛT PLUS UNIFORME.

Ingrédients

14 petites meringues | 1 yaourt nature entier | 1 litre de lait entier | 5 cuillerées à café de sucre en poudre

- **Répartir les meringues au fond des pots.**
- **Battre le yaourt au fouet.**
- **Ajouter le lait et le sucre.**
- **Fouetter énergiquement.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

MERINGUES

Ingrédients

2 blancs d'œufs | 1 pincée de sel | 150 g de sucre en poudre | Quelques gouttes de jus de citron | 2 cuillerées à café de sucre glace | Quelques gouttes de colorant alimentaire (facultatif)

- **Préchauffer le four à 150 °C.**
- **Monter les blancs en neige ferme avec le sel.**
- **Dès qu'ils forment des « pics », ajouter le sucre cuillerée par cuillerée sans cesser de fouetter.**
- **Ajouter le jus de citron, puis le sucre glace et, éventuellement, le colorant.**
- **Former des petits tas à l'aide d'une poche à douille sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.**
- **Mettre au four et faire cuire pendant 15 minutes puis éteindre le four et attendre 15 minutes sans ouvrir celui-ci.**
- **Renouveler l'opération quatre fois, jusqu'à arriver à 1 heure de cuisson.**

Yaourt au TAPIOCA

J'AI DÉCOUVERT LE TAPIOCA SOUS CETTE FORME DANS UN SUCCULENT DESSERT SRI LANKAIS PARFUMÉ À LA CARDAMOME, LE PAYASSAM. AJOUTÉ À UN YAOURT, LA TEXTURE EST SURPRENANTE ET TRÈS FONDANTE.

Ingrédients

4 cuillerées à soupe rases de tapioca (ou perles du Japon) / 4 capsules de cardamome légèrement entaillées / 1 sachet de sucre vanillé / 1 yaourt nature entier / 1 litre de lait entier / 7 cuillerées à café de sucre blanc en poudre

- Mettre le tapioca, les capsules de cardamome et 50 cl d'eau dans une casserole.
- Faire cuire pendant 15 minutes environ jusqu'à ce que les perles deviennent translucides.
- Les égoutter et retirer la cardamome.
- Mélanger au sucre vanillé et répartir la préparation au fond des pots de yaourt.
- Laisser refroidir.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le lait et le sucre puis fouetter énergiquement.
- Remplir les pots de ce mélange sans attendre.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt aux FRAISES BONBONS

CE YAOURT INÉDIT NE PLAIRA PAS UNIQUEMENT AUX ENFANTS...

Ingrédients

100 g de bonbons à la fraise de type fraises Tagada / 1 litre de lait entier / 1 yaourt entier nature / Sucre en poudre (selon le goût de chacun)

- Mettre les fraises et le lait dans une casserole.
- Faire chauffer sans porter à ébullition jusqu'à ce que les bonbons soient fondus.
- Laisser refroidir et passer au tamis.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le lait.
- Fouetter vivement.
- Ajouter du sucre si besoin.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

ASTUCE

Réalisez un quatre-quarts ou une génoise pour un goûter d'anniversaire avec ce yaourt, et les enfants seront ravis.

Yaourt à la VANILLE

DES YAOURTS FERMES QUE L'ON PEUT RETOURNER SANS AVOIR PEUR DE DEVOIR NETTOYER APRÈS, C'EST POSSIBLE !

Ingrédients

1 litre de lait entier / 1 gousse de vanille Bourbon / 1 yaourt nature entier / 8 cuillerées à café de sucre roux en poudre

- **Porter le lait à ébullition dans une casserole.**
- **Ajouter la gousse de vanille fendue en prenant soin de gratter les petites graines avec la pointe d'un couteau.**
- **Laisser refroidir complètement.**
- **Retirer la gousse de vanille.**
- **Battre le yaourt au fouet et ajouter le lait puis le sucre ; bien fouetter.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt à la VERGEOISE

UN YAOURT AVEC UN LÉGER GOÛT DE CARAMEL… TELLEMENT BON.

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 10 cuillerées à café bombées de vergeoise blonde / 1 litre de lait entier

- **Battre le yaourt et la vergeoise au fouet.**
- **Ajouter le lait et fouetter énergiquement afin de bien dissoudre la vergeoise.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt au CHOCOLAT ET NOIX DE COCO

UN YAOURT CHOCOLATÉ TOUT EN DOUCEUR POUR SE RÉCONFORTER LES JOURS DE PLUIE.

Ingrédients

200 g de chocolat noir | 1 cuillerée à soupe de crème fraîche liquide | 2 cuillerées à soupe de noix de coco râpée | 1 yaourt entier nature | 1 litre de lait entier | 1 sachet de sucre vanillé

- Faire fondre le chocolat au bain-marie puis retirer du feu.
- Incorporer la crème fraîche et la noix de coco.
- Répartir au fond des pots et réserver au frais.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le lait et le sucre vanillé puis fouetter vivement pour bien mélanger le sucre.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt au CHOCOLAT ÉPICÉ

IL A SUFFI QUE JE M'ABSENTE UN WEEK-END POUR QUE MON AMI INVENTE CETTE RECETTE. J'Y AI AJOUTÉ MA TOUCHE ÉPICÉE, ET VOICI LE RÉSULTAT.

Ingrédients

1 litre de lait entier / 15 cuillerées à soupe de chocolat en poudre / 1 bâton de cannelle / 4 capsules de cardamome / 1 cuillerée à café de gingembre en poudre / 1 yaourt nature entier / 7 cuillerées à café de sucre en poudre

- Verser le lait, le chocolat et les épices dans une casserole puis porter à ébullition.
- Laisser cuire pendant 5 minutes.
- Retirer le bâton de cannelle et les capsules de cardamome.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le chocolat refroidi et le sucre puis fouetter de nouveau.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

ASTUCE

Ce yaourt est délicieux dans sa version glacée. Vous pouvez le congeler dans de petites caissettes en papier et le servir démoulé à l'heure du café ou du goûter des enfants.

Yaout PRALINÉ

UNE ASSOCIATION SURPRENANTE PAR SA TEXTURE MAIS QUI SÉDUIRA SANS CONTESTE LES AMATEURS DE NOISETTES.

Ingrédients

1 litre de lait entier / 1 yaourt nature entier / 8 cuillerées à café de sucre en poudre / 180 g de pralin mixé finement

- **Verser tous les ingrédients et battre au fouet.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

PRALIN MAISON

Ingrédients

90 g de sucre en poudre / 90 g de noisettes

- **Faire chauffer le sucre et les noisettes dans une casserole antiadhésive en remuant régulièrement jusqu'à ce que le sucre fonde complètement et enrobe les noisettes.**
- **Faire couler sur du papier sulfurisé et laisser refroidir.**
- **Casser grossièrement et mixer finement le tout.**

Yaourt aux BONBONS AU CHOCOLAT

MES ENFANTS RAFFOLENT LITTÉRALEMENT DE CE YAOURT. LES VÔTRES AUSSI VONT ADORER !

Ingrédients

200 g de bonbons au chocolat de type Schoko-Bons / 1 litre de lait entier / 1 yaourt entier nature / 4 cuillerées à café de sucre en poudre

- Mettre les bonbons au chocolat et le lait dans une casserole.
- Chauffer doucement en remuant à la cuillère en bois jusqu'à ce que les bonbons soient bien fondus.
- Laisser refroidir.
- Battre le yaourt et le sucre au fouet.
- Ajouter le lait et mélanger.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt aux CANNELÉS

DEPUIS QUE J'AI DÉCOUVERT LA RECETTE DE CE DÉLICIEUX GÂTEAU BORDELAIS, J'EN FAIT ET REFAIT À LA MOINDRE OCCASION. LA CROÛTE CARAMÉLISÉE PARFUME À MERVEILLE LE YAOURT.

Ingrédients

1 litre de lait entier | 4 cannelés bordelais parfumés au rhum | 1 yaourt nature entier | 5 cuillerées à café de sucre en poudre

- **Mixer le lait et les cannelés.**
- **Battre le yaourt et le sucre au fouet.**
- **Ajouter le lait mixé et mélanger vivement.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

CANNELÉS

Ingrédients pour 16 minicannelés

50 cl de lait entier | 80 g de beurre | 2 œufs entiers et 6 jaunes | 2 sachets de sucre vanillé | 300 g de farine tamisée | 500 g de sucre roux en poudre | 20 cl de rhum (de préférence ambré)

- **Faire chauffer le lait et le beurre dans une casserole.**
- **Fouetter les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le sucre vanillé dans un saladier.**
- **Incorporer cette préparation au mélange lait-beurre tiède.**
- **Mélanger la farine avec le sucre roux dans un autre saladier.**
- **Incorporer la préparation aux œufs tout en mélangeant bien au fouet.**
- **Verser le rhum, mélanger et réserver au réfrigérateur pendant toute une nuit.**
- **Le lendemain, préchauffer le four à 180 °C pendant 10 minutes.**
- **Mélanger la pâte avant de remplir les moules à cannelés aux deux tiers.**
- **Enfourner et faire cuire pendant 50 minutes environ.**
- **Les cannelés doivent être bien dorés.**

Yaourt aux **PRALINES ROSES**

LA COULEUR ROSE BONBON AURA CONQUIS VOS PAPILLES BIEN AVANT QUE LA PREMIÈRE CUILLERÉE N'ATTEIGNE VOTRE PALAIS.

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 70 g de pralines roses / 1 litre de lait entier / 8 cuillerées à café de sucre en poudre

- **Mixer le yaourt et les pralines roses avec un robot.**
- **Verser le lait et le sucre dans le bol d'un mixeur.**
- **Mixer pendant quelques secondes encore.**
- **Passer éventuellement la préparation au tamis avant d'en remplir les pots.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

ASTUCE

Préparez un milk-shake aux pralines roses en mixant ce yaourt, une boule de glace à la vanille et 10 cl de lait.

Yaourt aux LANGUES-DE-CHAT

À L'HEURE DU THÉ OU DU CAFÉ, CE YAOURT FAIT TOUJOURS DES HEUREUX.

Ingrédients

1 litre de lait entier | 100 g de langues-de-chat | 1 yaourt nature entier
4 cuillerées à café de sucre en poudre

- Faire chauffer le lait avec les biscuits émiettés.
- Laisser refroidir et mixer si le mélange n'est pas suffisamment homogène.
- Battre le yaourt au fouet manuel avec le sucre.
- Ajouter le lait et fouetter énergiquement.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt au THYM CITRON

L'ACIDITÉ DU CITRON EMPÊCHE GÉNÉRALEMENT LA PRISE PARFAITE DU YAOURT. MAIS, GRÂCE À CETTE VARIÉTÉ DE THYM, ON OBTIENT UN YAOURT AU PETIT GOÛT CITRONNÉ, À LA FOIS FERME ET ONCTUEUX, QUI SE MARIE TRÈS BIEN AVEC DU POISSON CUIT À LA VAPEUR OU EN PAPILLOTE.

Ingrédients

1 litre de lait entier | 1 branche de thym citron | 1 yaourt nature entier | Sel

- **Mettre le lait et le thym dans une casserole puis porter à ébullition.**
- **Retirer du feu et laisser infuser jusqu'à complet refroidissement.**
- **Battre le yaourt au fouet manuel.**
- **Ajouter le lait et le sel puis fouetter énergiquement avant de remplir les pots.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

ASTUCE

Si vous ne trouvez pas de thym citron, suivez la recette du yaourt au citron et ajoutez une branche de thym à infuser en même temps que les zestes.

Yaourt aux deux **PIMENTS**

VOUS POUVEZ DÉGUSTER CE YAOURT EN APÉRITIF SUR DES TARTINES GRILLÉES AVEC DE LA TOMATE CONFITE POUR BIEN COMMENCER UN MENU ÉPICÉ.

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 1 cuillerée à café de sauce de piment / 7 pincées de piment doux en poudre / 1 litre de lait / Sel

- **Battre le yaourt au fouet.**
- **Ajouter les piments et le lait.**
- **Mélanger bien.**
- **Saler et goûter ; rectifier l'assaisonnement si nécessaire.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt au **SURIMI**

SERVEZ CE YAOURT AVEC UNE SALADE DE CREVETTES, C'EST UN RÉGAL !

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 1 litre de lait entier / 200 g de surimi émincé finement / Sel et poivre

- **Battre le yaourt au fouet.**
- **Verser le lait et mélanger.**
- **Ajouter le surimi, saler et poivrer.**
- **Mélanger et goûter ; rectifier l'assaisonnement si nécessaire.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**


Tapioca
Surimi
Lavande


Mirabelles
Curaçao
Cerises

*L'*ÉTÉ

Quetsches, Cerises, Melon, Framboises, Rhubarbe, Mirabelles, Malibu, Curaçao, Réglisse, Macarons, Concombre, Maïs

Yaourt à la confiture de QUETSCHES

UN YAOURT DE SAISON TRÈS RAFRAÎCHISSANT AVEC UN PETIT GOÛT ACIDULÉ OU SUCRÉ SELON LA MATURITÉ DES PRUNES CHOISIES.

Ingrédients

7 cuillerées à café bombées de confiture de quetsches / 1 yaourt entier nature / 1 sachet de sucre vanillé / 1 litre de lait

- Répartir la confiture refroidie au fond des pots.
- Battre le yaourt au fouet dans un saladier.
- Ajouter le sucre vanillé et le lait puis fouetter vivement.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

CONFITURE DE QUETSCHES

Ingrédients

250 g de quetsches dénoyautées / 100 g de sucre en poudre

- Couper les prunes en deux ou en quatre.
- Les mettre dans une casserole antiadhésive avec le sucre et 5 cl d'eau.
- Porter à ébullition et faire cuire pendant 30 minutes en remuant souvent.
- Vérifier la bonne prise de la confiture en mettant quelques gouttes de confiture sur une soucoupe sortie du congélateur. Si la goutte se fige, la confiture est prête.

Yaourt aux CERISES

C'EST UNE INTERNAUTE QUI M'A DEMANDÉ DE METTRE AU POINT UNE RECETTE DE YAOURT À BASE DE CERISES. VOICI LE RÉSULTAT DE MES ESSAIS.

Ingrédients

24 cerises coupées en deux et dénoyautées / 1 yaourt entier nature / 1 litre de lait entier / 8 cuillerées à café de sucre en poudre

- **Répartir les cerises au fond des pots.**
- **Battre le yaourt au fouet puis ajouter le lait puis le sucre.**
- **Bien mélanger.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

ASTUCE

Pour ceux qui n'aiment pas les morceaux, passez le tout au mixeur avant de remplir les pots. Vous obtiendrez un yaourt rose et crémeux.

Yaourt au MELON

UN YAOURT AU PARFUM DE VACANCES EN CHARENTES...

Ingrédients

1 melon charentais / 1 yaourt nature entier / 1 litre de lait entier / 5 cuillerées à soupe de sucre en poudre

- **Détailler la chair du melon en dés.**
- **Mettre les dés au fond des pots (ils remonteront une fois le lait versé).**
- **Battre le yaourt au fouet.**
- **Ajouter le lait et le sucre et bien fouetter.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

ASTUCE

Pour un yaourt sans morceaux, mixez la chair du melon avec le yaourt puis ajoutez le lait et le sucre. Mixez pendant quelques secondes encore et mettez en pots en yaourtière comme précédemment.

Yaourt au MELON ET AU PINEAU

LE MOMENT QUE JE PRÉFÈRE POUR DÉGUSTER CE YAOURT ? JUSTE AVANT UNE PETITE SIESTE AU SOLEIL SUR UNE CHAISE LONGUE.

Ingrédients

1 melon charentais / 2 cuillerées à soupe de pineau blanc ou rosé / 1 yaourt nature / 1 litre de lait entier / 7 cuillerées à café de sucre en poudre

1RE VERSION

- Détailler la chair du melon en dés très fins et les laisser macérer dans le pineau pendant 6 heures.
- Égoutter les dés de melon et les répartir au fond des pots.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le lait et le sucre en continuant de fouetter.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

2E VERSION (pour les pressés et ceux qui n'aiment pas les morceaux de fruit)

- Détailler la chair du melon en dés et les mixer avec le yaourt.
- Ajouter le lait, le pineau et le sucre.
- Mixer pendant 5 secondes encore.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

REMARQUE

Avec la 1re version, les morceaux de fruit remontent en haut des pots.

Yaourt aux FRAMBOISES

PROFITEZ DE LA BELLE SAISON POUR RÉALISER CE YAOURT AVEC DES FRUITS FRAIS. POUR LES GOURMANDS QUI NE PEUVENT PAS S'EN PASSER, PRÉPAREZ-LE AVEC DES FRUITS SURGELÉS LE RESTE DE L'ANNÉE.

Ingrédients

150 g de framboises fraîches ou surgelées / 1 yaourt nature entier / 7 cuillerées à café de sirop de framboise / 1 litre de lait entier / 2 cuillerées à soupe de sucre blanc en poudre

Avec des framboises fraîches

- Rincer les fruits à l'eau et les essuyer soigneusement avant de les répartir au fond des pots.
- Battre le yaourt et le sirop au fouet.
- Ajouter le lait et le sucre puis bien fouetter avant de remplir les pots.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Avec des framboises surgelées

- Faire décongeler les framboises dans une casserole à feu doux.
- Les égoutter soigneusement avant de les répartir au fond des pots.
- Battre le yaourt et le sirop au fouet puis ajouter le lait et le sucre.
- Bien fouetter et remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaour t aux **MIRABELLES**

LA SAISON DES MIRABELLES NE DURE QUE PEU DE TEMPS. NE LA MANQUEZ PAS ! LE YAOURT AUX MIRABELLES EST UNE PURE MERVEILLE.

Ingrédients

10 mirabelles / 1 yaourt nature entier / 1 litre de lait / 7 cuillerées à café de sucre en poudre

- Pocher les mirabelles dans de l'eau brûlante pendant 5 minutes.
- Peler les fruits et les égoutter soigneusement.
- Mixer le yaourt avec la chair des fruits.
- Ajouter le lait et le sucre.
- Mixer pendant quelques secondes encore.
- Remplir les pots de cette préparation sans attendre.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt aux ABRICOTS ET À LA LAVANDE

C'EST UNE ASSOCIATION DÉLICIEUSE. LA DOUCEUR DE L'ABRICOT EST RELEVÉE PAR LA FRAÎCHEUR DE LA LAVANDE.

Ingrédients

1 litre de lait entier / 1 brin de lavande / 1 petite boîte d'abricots au sirop / 1 yaourt nature entier / 5 cuillerées à café de sucre en poudre

- Chauffer le lait avec le brin de lavande et laisser infuser jusqu'à complet refroidissement.
- Passer au tamis pour retirer la lavande.
- Égoutter soigneusement les fruits.
- Les mixer finement avec le yaourt, le lait et le sucre.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt à la RHUBARBE

PEU DE GENS LE SAVENT, MAIS LA RHUBARBE EST EN FAIT UN LÉGUME. CE QUI NE L'EMPÊCHE PAS DE S'ACCOMMODER PARFAITEMENT EN YAOURT SUCRÉ.

Ingrédients

7 cuillerées à soupe de confiture de rhubarbe / 1 yaourt nature entier / 1 litre de lait entier / 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre

- **Déposer une cuillerée à soupe de confiture bien froide au fond de chaque pot.**
- **Battre le yaourt au fouet.**
- **Ajouter le lait et le sucre.**
- **Fouetter bien l'ensemble et remplir aussitôt les pots.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

CONFITURE DE RHUBARBE

Ingrédients

250 g de rhubarbe épluchée et coupée en tronçons / 200 g de sucre en poudre

- **Laisser la rhubarbe macérer avec le sucre pendant 12 heures.**
- **Porter à ébullition dans une casserole à fond épais et faire cuire pendant 15 minutes en remuant régulièrement.**

Yaourt aux TOMATES CERISES AU BASILIC

LORSQU'IL M'ARRIVE DE FAIRE DES ASSOCIATIONS DE SAVEURS UN PEU SPÉCIALES, MON AMI EST TOUJOURS INQUIET. HEUREUSEMENT, JE SUIS TÊTUE, ET APRÈS AVOIR GOÛTÉ CETTE RECETTE, IL EN A REDEMANDÉ !

Ingrédients

7 cuillerées à soupe de confiture de tomates cerises au basilic / 1 yaourt nature entier / 1 litre de lait / 7 cuillerées à café de sucre en poudre

- Répartir la confiture au fond de chaque pot et les réserver au frais pendant la préparation du yaourt.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le lait et le sucre.
- Fouetter énergiquement et remplir les pots sans attendre.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

CONFITURE DE TOMATES CERISES AU BASILIC

Ingrédients

250 g de tomates cerises / 4 cuillerées à soupe rases de sucre blanc en poudre / 1 cuillerée à soupe bombée de basilic ciselé

- Mettre les tomates coupées en rondelles et le sucre dans une casserole.
- Porter à ébullition et ajouter le basilic.
- Laisser cuire à feu moyen pendant 12 minutes environ en remuant régulièrement avec une cuillère en bois.

Yaourt aux PRUNEAUX

UN YAOURT QUI SE SERT BIEN FRAIS AU PETIT DÉJEUNER AVEC DU MUESLI POUR BIEN DÉBUTER LA JOURNÉE.

Ingrédients

1 litre de lait entier / 7 pruneaux dénoyautés / 1 yaourt nature entier / 5 cuillerées à café de sucre en poudre

- Mixer le lait et les pruneaux.
- Battre le yaourt et le sucre au fouet.
- Ajouter le lait mixé et fouetter vivement.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

ASTUCE

Faites cuire de la pâte sablée à blanc dans des moules à tartelette pendant environ 12 minutes puis répartissez le yaourt par-dessus et décorez d'un pruneau.

Yaourt au **MALIBU**

SERVEZ CE YAOURT À L'APÉRITIF, JE VOUS GARANTIS UN SUCCÈS RETENTISSANT AUPRÈS DE VOS INVITÉS.

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 6 cuillerées à café de sucre en poudre / 15 cl de Malibu / 1 litre de lait entier / 7 cuillerées à café de noix de coco râpée (facultatif)

- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le sucre, le Malibu et le lait puis fouetter vivement.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Répartir la noix de coco par-dessus.
- Mettre les pots dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt **LAGON**

L'IDÉE DE PARFUMER UN YAOURT AVEC DU CURAÇAO M'EST VENUE ALORS QUE JE PASSAIT À CÔTÉ DE CASCADES ARTIFICIELLES D'UN BLEU PROFOND.

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 5 cl de curaçao bleu / 1 litre de lait entier / 7 cuillerées à café de sucre blanc en poudre

- Mixer le yaourt avec le curaçao.
- Ajouter le lait et le sucre puis mixer pendant quelques secondes encore.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

ASTUCE

Servez ce yaourt dans de petits verres au moment de l'apéritif.

Yaourt à la CRÈME DE COCO

UN AUTRE YAOURT LÉGER EN BOUCHE, QUI VOUS FERA FONDRE DE PLAISIR.

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 20 cl de crème de coco / 80 cl de lait entier / 8 cuillerées à café de sucre blond en poudre / 7 cuillerées à soupe de noix de coco râpée (facultatif)

- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter la crème de coco, le lait et le sucre.
- Bien fouetter l'ensemble.
- Mettre éventuellement une cuillerée à soupe de noix de coco au fond de chaque pot.
- Remplir les pots de la préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

ASTUCE

Utilisez ce yaourt pour aromatiser un cake maison. Il sera moelleux et légèrement parfumé à la noix de coco.

Yaourt aux COOKIES

QUAND JE PRÉPARE CE YAOURT, JE PEUX ÊTRE SÛRE QUE TOUT LE MONDE RÉPONDRA PRÉSENT À LA SECONDE AU MOMENT DU GOÛTER.

Ingrédients

4 cookies / 1 yaourt nature entier / 1 litre de lait entier / 7 cuillerées à café de sucre roux en poudre

- Couper les cookies en morceaux et en répartir au fond de chaque pot.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le lait et le sucre puis fouetter.
- Remplir les pots et mettre encore un morceau de cookie dans chaque pot.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt aux M&M'S®

LES DIFFÉRENTES COULEURS DES YAOURTS ENCHANTENT TOUJOURS LES ENFANTS ET DÉCLENCHENT DES FOUS RIRES EN CASCADE.

Ingrédients

300 g de M&M's peanuts / 1 yaourt entier nature / 8 cuillerées à café de sucre en poudre / 1 litre de lait entier

- Séparer chaque couleur de M&M's.
- Verser chaque couleur dans un sac à congélation et les concasser séparément.
- Répartir une couleur par pot puis mélanger toutes les couleurs dans deux pots.
- Battre le yaourt avec le sucre au fouet.
- Ajouter le lait et fouetter vivement.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt à la RÉGLISSE

L'IDÉE D'UN YAOURT À LA RÉGLISSE ME TENTAIT, MAIS VOILÀ, JE N'AIME PAS LES BONBONS... VOICI DONC DEUX VERSIONS, DONT UNE POUR CEUX QUI ONT LAISSÉ ÉCHAPPER (UN TOUT PETIT PEU) LEUR ÂME D'ENFANT.

1RE VERSION

Ingrédients

300 g de rouleaux de réglisse / 1 litre de lait / 1 yaourt nature entier / 8 cuillerées à café de sucre en poudre

- Hacher grossièrement les rouleaux de réglisse (surtout pas au mixeur !).
- Verser le lait dans une casserole avec les morceaux de réglisse et faire chauffer sans bouillir.
- Laisser reposer jusqu'à refroidissement.
- Battre le yaourt au fouet avec le sucre.
- Ajouter le lait passé au tamis et fouetter vivement.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

2E VERSION

Ingrédients

3 bâtons de réglisse / 1 litre de lait entier / 1 yaourt nature entier / 8 cuillerées à café de sucre en poudre / 1 sachet de sucre vanillé

- Tailler les bâtons de réglisse avec un taille-crayon ou un couteau et les mettre dans une casserole avec le lait.
- Porter à ébullition et laisser infuser jusqu'à complet refroidissement.
- Battre le yaourt au fouet et incorporer le lait passé au tamis.
- Ajouter le sucre en poudre et le sucre vanillé et bien fouetter.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt au CHEWING-GUM

UN SOUVENIR DE COUR DE RÉCRÉATION ET DE GROSSES BULLES QUI ÉCLATENT ET COLLENT TOUT AUTOUR DE LA BOUCHE.

Ingrédients

14 chewing-gums de type Malabar / 1 litre de lait entier / 1 yaourt nature entier / 10 cuillerées à café de sucre en poudre

- Mettre les chewing-gums dans une mousseline (comme celle utilisée pour les confitures).
- Porter le lait et à ébullition et y plonger les chewing-gums.
- Laisser infuser jusqu'à complet refroidissement.
- Battre le yaourt au fouet.
- Retirer la mousseline et mélanger le lait, le sucre et le yaourt.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

ASTUCE

Utilisez ce yaourt pour réaliser un gâteau au yaourt, les enfants seront agréablement surpris.

Yaourt aux GAVOTTES

J'AI UN PETIT FAIBLE POUR CE YAOURT. PEUT-ÊTRE PARCE QU'IL ME DONNE ENVIE DE DANSER...

Ingrédients

1 litre de lait entier / 125 g de gavottes / 1 yaourt entier nature / 7 cuillerées à café de cassonade

- Mixer le lait et les biscuits.
- Fouetter le yaourt, le lait biscuité et le sucre.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt BISCUITÉ

IL Y A QUELQUE TEMPS, MA RECETTE ÉTAIT LÉGÈREMENT DIFFÉRENTE. UN JOUR OÙ J'ÉTAIS ABSENTE, MON AMI A EU ENVIE DE LA PRÉPARER LUI-MÊME. NE CONNAISSANT PAS LA QUANTITÉ DE BISCUITS À UTILISER, IL A DÉCIDÉ DE METTRE... LE PAQUET. LE RÉSULTAT : UN DÉLICE !

Ingrédients

1 litre de lait entier / 1 yaourt entier nature / 1 paquet de biscuits Petit Brun / 5 à 7 cuillerées à café de sucre roux en poudre

- Mettre tous les ingrédients dans le mixeur et mixer.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt et son NUAGE DE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

MON AMI ÉTANT D'ORIGINE BRETONNE, CE YAOURT ÉTAIT INCONTOURNABLE.

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 1 sachet de sucre vanillé / 1 litre de lait entier / 7 cuillerées à soupe de sauce caramel au beurre salé

- Battre le yaourt et le sucre vanillé au fouet.
- Ajouter le lait et bien mélanger.
- Répartir dans les pots et mettre en yaourtière pour 10 heures.
- Répartir la sauce dans les pots et laisser au frais pendant 4 heures au minimum.

SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Ingrédients

130 g de sucre en poudre / 20 cl de crème liquide / 100 g de beurre demi-sel

- Faire chauffer le sucre à feu doux dans une casserole.
- Quand il est fondu et d'une belle couleur caramel, ajouter la crème et faire bouillir jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- Ajouter le beurre et mélanger.
- Laisser refroidir avant de répartir dans les pots.

Yaourt aux MACARONS

UN YAOURT GOURMAND À SOUHAIT ! LES PLUS AVENTUREUX POURRONT PRÉPARER EUX-MÊMES DES MACARONS À LEUR GOÛT PRÉFÉRÉ.

Ingrédients

14 macarons sans ganache / 1 litre de lait entier / 1 yaourt nature entier / 5 cuillerées à café de sucre en poudre

- Mixer les macarons et le lait.
- Battre le yaourt et le sucre au fouet.
- Ajouter le lait mixé et fouetter vivement.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

MACARONS

Ingrédients

125 g de poudre d'amandes / 200 g de sucre glace / 3 blancs d'œufs / 1 pincée de sel / 10 gouttes de colorant alimentaire

- Mixer finement la poudre d'amandes et le sucre glace.
- Passer au tamis et verser dans un saladier.
- Monter les blancs en neige avec le sel.
- Incorporer les blancs à la spatule dans le saladier, en soulevant doucement pour ne pas « casser » les blancs.
- Séparer la pâte en deux et incorporer le colorant dans une moitié de pâte.
- Dresser à la poche à douille des petits tas de 3 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Laisser reposer pendant 30 minutes au moins.
- Faire cuire au four à 150 °C de 10 à 12 minutes.
- Laisser refroidir avant de décoller du papier sulfurisé.

Yaourt aux BARRES CHOCOLATÉES AU CARAMEL

LA COUCHE DE CARAMEL QUI SURMONTE CE YAOURT EST LÉGÈREMENT CROUSTILLANTE TANDIS QUE LE RESTE EST TRÈS ONCTUEUX.

Ingrédients

1 litre de lait entier / 8 barres chocolatées au caramel de type Twix / 1 yaourt entier nature / 5 cuillerées à café de sucre en poudre

- Chauffer le lait dans une casserole avec les barres chocolatées au caramel en mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elles soient fondues.
- Laisser refroidir complètement en mélangeant de temps en temps.
- Battre le yaourt au fouet et ajouter le lait et le sucre.
- Bien fouetter avant de remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt au **CHÈVRE**

VOICI UN YAOURT QUI SE PREND POUR UNE CRÈME À TARTINER AU MOMENT DU FROMAGE.

Ingrédients

180 g de bûche de chèvre / 50 cl de lait entier / 50 cl de lait de chèvre / 1 yaourt nature entier

- **Couper le fromage en rondelles.**
- **Le mettre dans une casserole et verser les 2 types de lait.**
- **Chauffer doucement en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.**
- **Laisser refroidir et mixer pour obtenir une préparation homogène et lisse.**
- **Battre le yaourt au fouet et ajouter le lait.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

ASTUCE

On peut parsemer ce yaourt d'herbes fraîches finement ciselées comme de la ciboulette ou du persil plat.

Yaourt au CONCOMBRE ET À L'OIGNON

À MON AVIS, CE YAOURT EST PARFAIT POUR ACCOMPAGNER DES NAANS, NATURE OU AU FROMAGE.

Ingrédients

1/2 concombre / 1/2 oignon / 1 yaourt nature entier / 1 litre de lait entier / Sel et poivre

- Peler le concombre et l'oignon puis les couper en dés très fins.
- Battre le yaourt au fouet dans un saladier.
- Ajouter le concombre et l'oignon.
- Verser le lait.
- Saler, poivrer et mélanger.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

ASTUCE

Pour une saveur indienne, parsemez le yaourt de graines de cumin juste avant de servir.

Yaourt au MAÏS

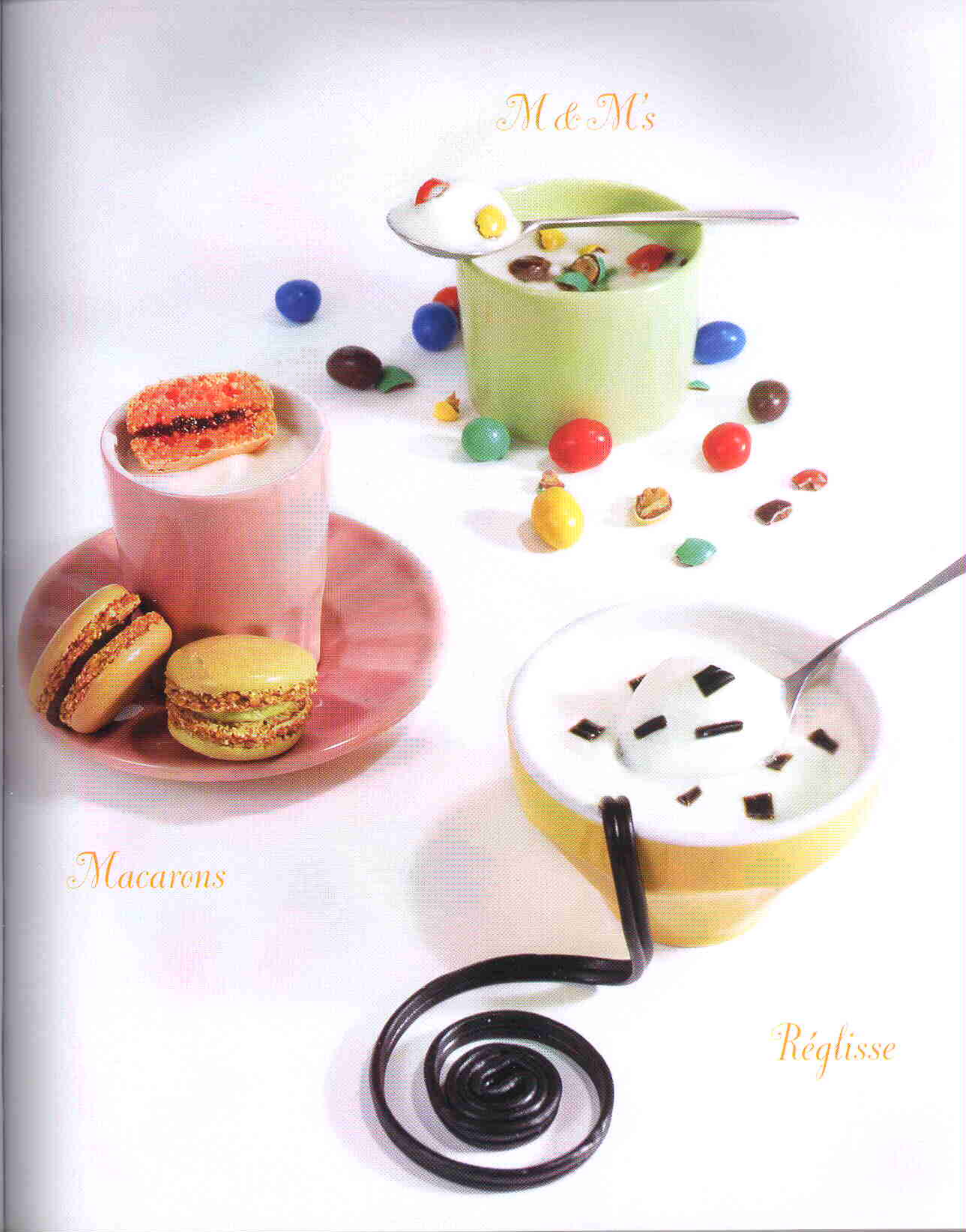
FRAÎCHEUR ET ONCTUOSITÉ SONT LES MAÎTRES MOTS POUR CE YAOURT SALÉ ORIGINAL.

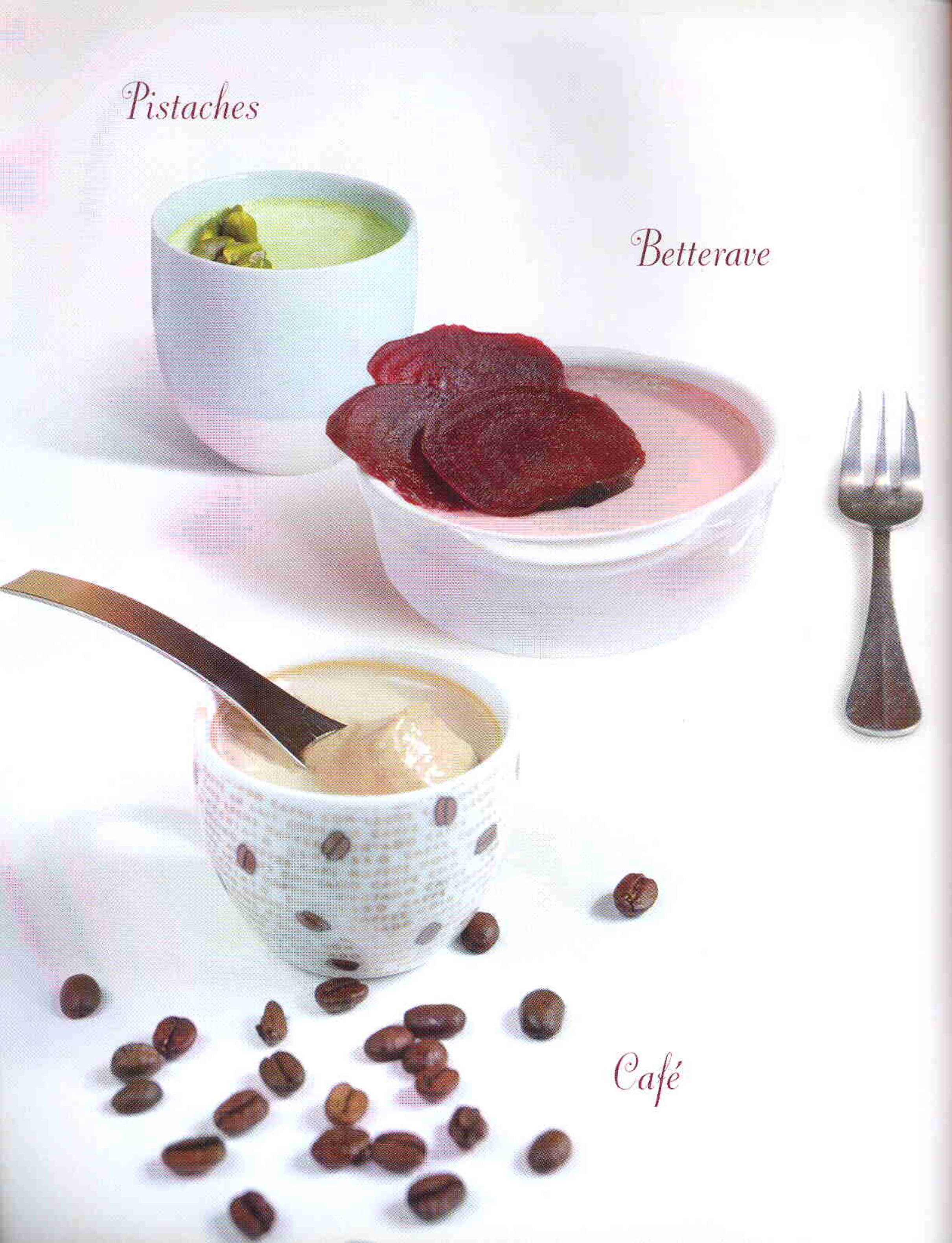
Ingrédients

1 litre de lait entier / 7 cuillerées à café de grains de maïs cuits / 1 yaourt nature entier / 1 cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse / Sel et poivre

- **Mixer le lait et le maïs.**
- **Battre le yaourt et la crème au fouet.**
- **Ajouter le lait mixé.**
- **Saler, poivrer et mélanger.**
- **Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

ASTUCE
À servir très frais sur une salade composée (salade verte, concombre, tomates et crevettes, par exemple).


M & M's
Macarons
Réglisse


Pistaches
Betterave
Café

L'AUTOMNE

Figues confites, Pommes vanillées, Pistaches, Citrouille, Litchis, Compotée au cidre, Bière, Caramel, Guimauve, Madeleines

Yaourt aux FIGUES CONFITES À LA CARDAMOME

CE YAOURT AUX FRUITS D'AUTOMNE RELEVÉS À LA CARDAMOME POSSÈDE UN JE-NE-SAIS-QUOI D'EXOTIQUE QUI ME RAPPELLE LA CUISINE INDIENNE.

Ingrédients

7 cuillerées à soupe de figues confites à la cardamome | 1 yaourt entier | 1 litre de lait entier | 4 cuillerées à café de sucre en poudre

- Répartir les figues confites à la cardamome au fond des pots et réserver au frais.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le lait et le sucre puis mélanger énergiquement.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

FIGUES CONFITES À LA CARDAMOME

Ingrédients

50 g de sucre en poudre | 5 capsules de cardamome | 250 g de figues

- Verser le sucre, 5 cl d'eau et les capsules de cardamome incisées dans une casserole puis porter à ébullition.
- Ajouter les figues lavées, essuyées et coupées finement.
- Laisser mijoter à feu moyen pendant 10 minutes environ.
- Recouvrir ensuite les figues d'eau et laisser mijoter pendant 20 minutes environ.
- Remuer à l'aide d'une cuillère en bois et surveiller l'évaporation de l'eau ; en rajouter si nécessaire.

Yaourt aux POMMES VANILLÉES

CE YAOURT A L'ART DE ME RÉCONFORTER QUAND LES JOURS COMMENCENT À DIMINUER ET QUE LE FROID S'INSTALLE.

Ingrédients

1 litre de lait entier / 1 gousse de vanille / 7 petites pommes (reinettes) / 7 cuillerées à café de sucre en poudre / 1 yaourt entier nature

- Mettre le lait dans une casserole avec la moitié de la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur.
- Porter à ébullition puis retirer du feu et laisser infuser jusqu'à complet refroidissement.
- Laver les pommes, les peler, les épépiner et les couper en dés.
- Les mettre dans une poêle avec le sucre et la demi-gousse de vanille restante, également fendue en deux dans le sens de la longueur.
- Bien gratter l'intérieur de la gousse pour récupérer les graines de vanille qui vont parfumer les fruits.
- Faire chauffer à feu moyen en mélangeant régulièrement jusqu'à obtention d'une belle couleur caramel.
- Retirer la vanille et répartir le mélange au fond des pots.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le lait en prenant soin d'ôter la vanille.
- Fouetter vivement puis remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

ASTUCE
Servez bien frais avec une tarte Tatin tiède.

Yaourt aux POIRES ET À L'ANIS ÉTOILÉ

LA DOUCEUR DE LA POIRE EST SOULIGNÉE PAR LA SENSATION DE FRAÎCHEUR QU'APPORTE L'ANIS ÉTOILÉ.

Ingrédients

7 poires (williams ou conférence) / 2 étoiles d'anis / 5 cuillerées à café de sucre blond en poudre / 1 yaourt entier nature / 1 litre de lait

- **Laver les poires, les peler, les épépiner puis les couper en dés.**
- **Les mettre dans une poêle avec les étoiles d'anis et le sucre.**
- **Faire cuire sur feu moyen en mélangeant régulièrement avec une cuillère en bois.**
- **Quand le sucre est bien fondu, retirer la poêle du feu et répartir les poires au fond des pots.**
- **Battre le yaourt au fouet.**
- **Ajouter le lait et fouetter vivement.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt aux POIRES CUITES AU VIN

L'AUTOMNE SE PRÊTE BIEN À CES SAVEURS EN TARTE OU EN COCOTTE. ALORS POURQUOI PAS EN YAOURT ?

Ingrédients

4 poires cuites au vin / 1 yaourt nature entier / 1 litre de lait entier

- **Couper les poires en morceaux et les répartir au fond des pots.**
- **Battre le yaourt au fouet.**
- **Ajouter le lait et fouetter.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

POIRES CUITES AU VIN

Ingrédients

4 poires / 20 cl de vin rouge / 4 cuillerées à soupe de sucre en poudre

- **Laver les poires ; les peler et les épépiner puis les couper en dés.**
- **Les mettre dans une casserole avec le vin et le sucre.**
- **Faire cuire à feu moyen jusqu'à réduction du vin.**
- **Laisser refroidir et égoutter les poires avant de les répartir au fond des pots.**

Yaourt aux FIGUES SÉCHÉES

MOI QUI N'AIME PAS SPÉCIALEMENT LES FIGUES, J'AI CHANGÉ D'AVIS APRÈS AVOIR GOÛTÉ À CE YAOURT.

Ingrédients

1 litre de lait entier / 7 figues séchées / 1 yaourt nature entier / 5 cuillerées à café de sucre en poudre

- **Mettre le lait et les figues dans une casserole puis porter à ébullition.**
- **Laisser refroidir complètement et mixer.**
- **Battre le yaourt au fouet.**
- **Ajouter le lait refroidi et le sucre.**
- **Fouetter de nouveau avant de remplir les pots.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt à la PISTACHE

GRÂCE À LA PÂTE DE PISTACHES, TRÈS CONCENTRÉE, CE YAOURT EST AGRÉABLEMENT PARFUMÉ.

Ingrédients

1 litre de lait entier / 1 cuillerée à café bombée de pâte de pistache / 1 yaourt nature entier / 10 à 12 cuillerées à café de sucre en poudre

- **Mettre le lait et la pâte de pistaches dans une casserole.**
- **Chauffer doucement et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.**
- **Laisser refroidir.**
- **Battre le yaourt au fouet et ajouter le mélange à la pistache et le sucre. Mélanger.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt à la CITROUILLE ET AU CUMIN

LES SAVEURS DE L'AUTOMNE ET DE L'INDE RÉUNIES DANS UN YAOURT...

Ingrédients

7 cuillerées à soupe de citrouille cuite au sucre et au cumin / 1 yaourt nature entier / 1 litre de lait entier

- **Répartir la citrouille au fond des pots.**
- **Battre le yaourt au fouet et ajouter le lait.**
- **Mélanger vivement.**
- **Remplir les pots de cette préparation sans attendre.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

CITROUILLE CUITE AU SUCRE ET AU CUMIN

Ingrédients

400 g de citrouille / 50 g de sucre en poudre / 1 cuillerée à soupe de cumin en poudre

- **Peler la citrouille et la détailler en cubes.**
- **Les mettre dans une casserole.**
- **Recouvrir d'eau à hauteur et laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que les cubes de citrouille soient fondants.**
- **Ajouter le sucre et le cumin puis bien mélanger.**
- **Laisser refroidir avant de répartir dans les pots.**

Yaourt aux **LITCHIS**

UN CONSEIL : UTILISEZ DES LITCHIS FRAIS ET NON DES FRUITS AU SIROP SI VOUS NE VOULEZ PAS QUE VOTRE LAIT TOURNE.

Ingrédients

14 litchis / 1 litre de lait entier / 1 yaourt nature entier / 7 cuillerées à café de sucre de canne roux

- **Peler les litchis et les dénoyauter.**
- **Les mixer avec le lait.**
- **Battre le yaourt et le sucre au fouet.**
- **Ajouter le mélange aux litchis.**
- **Mélanger énergiquement.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt RHUM-RAISINS

VOUS CONNAISSEZ BIEN CE PARFUM SOUS FORME DE GLACE. IL VA SANS DIRE QUE VOUS ALLEZ ADORER LE YAOURT QU'IL A INSPIRÉ.

Ingrédients

125 g de raisins secs / 2 cuillerées à soupe de rhum / 1 yaourt nature entier / 1 litre de lait entier / 7 cuillerées à café de sucre roux en poudre

- **Faire gonfler les raisins dans 25 cl d'eau puis les égoutter soigneusement.**
- **Les verser dans un saladier, ajouter le rhum et mélanger intimement.**
- **Répartir le mélange au fond des pots.**
- **Battre le yaourt au fouet.**
- **Ajouter le lait et le sucre.**
- **Bien fouetter l'ensemble avant de remplir les pots.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

ASTUCE

Versez le yaourt dans des minimoules souples (type moules à glaçons) de différentes formes et laissez prendre au congélateur pendant toute une nuit.

Yaourt à la COMPOTÉE AU CIDRE

APRÈS LA BRETAGNE, LA RÉUNION, LE CANADA ET L'INDE, UN LÉGER DÉTOUR PAR LA NORMANDIE VOUS TENTERAIT-IL ?

Ingrédients

7 cuillerées à soupe de compotée au cidre | 1 yaourt nature | 1 litre de lait | 5 cuillerées à café de sucre en poudre

- Répartir la compotée bien froide au fond de chaque pot.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le lait et le sucre.
- Fouetter et remplir aussitôt les pots.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

COMPOTÉE AU CIDRE

Ingrédients

7 pommes (reinettes) | 3 cuillerées à soupe de sucre en poudre | 4 cuillerées à soupe de cidre

- Éplucher les pommes et les détailler en petits cubes.
- Les mettre dans une casserole avec le sucre et le cidre.
- Faire cuire à feu moyen en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les pommes soient bien fondantes.
- Laisser refroidir complètement.

Yaourt à la **BIÈRE**

LA PETITE HISTOIRE RAPPORTE QUE LES PREMIERS IMMIGRANTS IRLANDAIS EN AMÉRIQUE DÉGUSTAIENT UNE BOISSON À BASE DE YAOURT, DE BIÈRE, DE CRÈME, DE JUS DE CITRON VERT ET DE CANNELLE. ELLE SE NOMMAIT YAOURT CELTE.

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 8 cuillerées à café de sucre en poudre / 12 cl de bière (Leffe Triple) / 80 cl de lait entier

- **Battre au fouet le yaourt et le sucre.**
- **Ajouter la bière et le lait puis fouetter vivement.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt au BEAUJOLAIS NOUVEAU

AU MOIS DE NOVEMBRE, JE N'AI PAS PU RÉSISTER À L'IDÉE DE PRÉPARER UN YAOURT PARFUMÉ AU BEAUJOLAIS NOUVEAU. J'AI D'ABORD FAIT UN ESSAI SALÉ, BIEN PEU CONCLUANT, TRÈS VITE SUIVI PAR UNE VERSION SUCRÉE, TOUT SIMPLEMENT DÉLICIEUSE.

Ingrédients

1 yaourt entier nature / 7 cuillerées à café de sucre en poudre / 7 cuillerées à café de beaujolais nouveau / 1 litre de lait entier

- Battre le yaourt et le sucre au fouet.
- Ajouter le vin et le lait.
- Fouetter l'ensemble et remplir les pots de cette préparation sans attendre.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

ASTUCE

Servez ce yaourt dans des verres ballons, pour une présentation impeccable.

Yaourt au **COGNAC**

CE YAOURT REMPLACERA DE FAÇON TOTALEMENT INATTENDUE LE BIEN SYMPATHIQUE DIGESTIF QUI FAIT SUITE À UN REPAS PROLONGÉ.

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 1 litre de lait entier / 7 cuillerées à café de sucre en poudre / 2 cuillerées à soupe de cognac

- **Battre le yaourt au fouet.**
- **Ajouter le lait, le sucre et le cognac puis fouetter énergiquement.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

ASTUCE

Fourrez des crêpes avec une cuillerée de yaourt et une cuillerée de confiture de raisin. Flambez au cognac et servez aussitôt.

Yaourt tout CARAMEL

ENCORE UNE RECETTE POUR LES AFICIONADOS DE CE GOÛT UNIQUE QUE POSSÈDE LE CARAMEL !

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 14 cuillerées à soupe de caramel liquide / 1 litre de lait / 5 cuillerées à café de sucre en poudre

- **Battre le yaourt au fouet.**
- **Incorporer dans l'ordre le caramel, le lait puis le sucre en fouettant bien entre chaque nouvel ingrédient.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

CARAMEL LIQUIDE

Ingrédients

250 g de sucre en poudre

- **Faire fondre le sucre dans une casserole antiadhésive.**
- **Mouiller avec 25 cl d'eau (attention aux éclaboussures).**
- **Donner un bouillon pour dissoudre le sucre.**

Yaourt aux CARAMELS MOUS

LE GOÛT DE CARAMEL EST SOMME TOUTE ASSEZ LÉGER DANS CETTE RECETTE, ALORS N'HÉSITEZ PAS À AUGMENTER LA DOSE SI VOUS ÊTES UN FERVENT ADEPTE DES CARAMELS MOUS !

Ingrédients

1 litre de lait / 200 g (voire 300 g) de caramels mous de type Werther's Original / 1 yaourt entier nature / 10 cuillerées à café de sucre blond en poudre

- **Verser le lait dans une casserole avec les caramels et faire bouillir pendant 2 minutes.**
- **Laisser refroidir complètement.**
- **Battre le yaourt au fouet puis ajouter le lait refroidi et le sucre.**
- **Fouetter vivement pour bien mélanger.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt aux CARAMBARS®

SELON MA FILLE, LE GOÛT DE CARAMEL EST TRÈS PRONONCÉ DANS CE YAOURT. CE QUI N'EST PAS POUR LUI DÉPLAIRE, LOIN DE LÀ !

Ingrédients

16 Carambars au caramel / 1 litre de lait entier / 1 yaourt entier nature / 5 cuillerées à café de sucre en poudre

- **Mettre les Carambars à chauffer avec le lait dans une casserole.**
- **Au premier bouillon, éteindre le feu et laisser refroidir complètement.**
- **Battre le yaourt au fouet puis ajouter le sucre et le lait refroidi.**
- **Fouetter vivement.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

ASTUCE

Remplissez des moules à sucette à glacer de yaourt et laisser prendre pendant une nuit au congélateur.

Yaourt à la GUIMAUVE

J'AVOUE, CE YAOURT EST UN PRÉTEXTE HONTEUSEMENT INVENTÉ POUR POUVOIR ME GAVER DE GUIMAUVE... LAISSEZ-VOUS DONC TENTER !

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 200 g de guimauver / 1 litre de lait entierr / 8 cuillerées à café de sucre en poudre

1RE VERSION

- Mettre le yaourt et la guimauve dans un mixeur et mixer finement.
- Ajouter le lait et le sucre.
- Bien mélanger.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

2E VERSION

- Poser la guimauve sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et la passer pendant 1 minute environ sous le gril. (Surveiller attentivement la coloration, la guimauve dore très vite).
- Mixer ensuite la guimauve avec le lait et le sucre.
- Ajouter le yaourt battu au fouet.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt au CAFÉ

LE CAFÉ PARFUME CE YAOURT AVEC DÉLICATESSE. MÊME LES PLUS RÉTIFS AU BREUVAGE NOIR SERONT CONQUIS. (S'ILS NE LE SONT PAS, REMPLACEZ LE CAFÉ PAR DE LA CHICORÉE !)

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 5 cl de café (ou 4 cuillerées à soupe de café soluble) / 1 litre de lait entier / 7 cuillerées à café de sucre en poudre

- **Battre le yaourt au fouet manuel.**
- **Ajouter le café puis le lait et le sucre en fouettant bien.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

ASTUCE

Surprenez vos invités en fouettant un yaourt avec une brique de crème liquide et répartissez-le sur le café à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère à café.

Yaourt au SIROP D'ÉRABLE

AVEC CE YAOURT, JE VOUS EMMÈNE EN VOYAGE OUTRE-ATLANTIQUE.

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 7 cuillerées à soupe de sirop d'érable / 1 litre de lait / 5 cuillerées à café de sucre en poudre

- **Battre le yaourt et le sirop d'érable au fouet.**
- **Ajouter le lait et le sucre.**
- **Fouetter énergiquement et remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt au LEMON CURD

DEPUIS QUE J'AI DÉCOUVERT CETTE DÉLICIEUSE CRÈME À TARTINER ON NE PEUT PLUS BRITANNIQUE, JE M'EN SERS TOUT LE TEMPS. ELLE A REJOINT TOUT NATURELLEMENT LA LISTE DES INGRÉDIENTS À INTÉGRER DANS UN YAOURT.

Ingrédients

7 cuillerées à café bombées de lemon curd / 1 yaourt nature entier / 1 litre de lait entier

- **Répartir le lemon curd au fond des pots.**
- **Battre le yaourt au fouet et ajouter le lait.**
- **Mélanger vivement.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt aux BROWNIES

GOURMANDS INVÉTÉRÉS, NE PAS S'ABSTENIR ! ET SI VOUS VOULEZ DOUBLER LA DOSE DE BROWNIES, NE VOUS GÊNEZ PAS…

Ingrédients

7 (ou 14) morceaux de brownie / 1 yaourt nature entier / 9 cuillerées à café de sucre roux (ou blond) en poudre / 1 litre de lait /

- **Déposer un morceau de brownie (ou deux) au fond de chaque pot.**
- **Battre le yaourt et le sucre au fouet.**
- **Ajouter le lait et fouetter vivement.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt aux MADELEINES

PROUST N'EST PAS LE SEUL À APPRÉCIER LES MADELEINES. CETTE RECETTE EST L'UNE DES TOUTES PREMIÈRES QUE J'AIE TESTÉES : UN SOUVENIR INOUBLIABLE !

Ingrédients

1 yaourt entier nature / 1 litre de lait entier / 7 cuillerées à café de sucre en poudre / 14 madeleines

- **Mixer le yaourt, le lait, le sucre et 7 madeleines.**
- **Ajouter les 7 autres madeleines écrasées plus ou moins finement selon vos préférences.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

MADELEINES AUX ZESTES DE CITRON

Ingrédients

65 g de farine / 1/2 cuillerée à café de levure chimique / 65 g de sucre en poudre / 2 petits œufs / 65 g de beurre fondu / 1 pincée de sel / Le zeste et le jus de 1 petit citron non traité

- **Mélanger la farine, la levure et le sucre au fouet électrique.**
- **Ajouter les jaunes d'œufs un à un sans cesser de fouetter.**
- **Ajouter les blancs légèrement battus puis le beurre fondu et le sel.**
- **Terminer par le jus et le zeste coupé finement.**
- **Laisser au réfrigérateur pendant 20 minutes.**
- **Pendant ce temps, préchauffer le four à 220 °C.**
- **Remplir chaque moule à madeleine de 1 cuillerée à soupe de pâte et faire cuire au four de 8 à 10 minutes.**
- **Surveiller la coloration.**

Yaourt à la FETA ET AUX OLIVES

IDÉAL POUR ACCOMPAGNER UNE SALADE COMPOSÉE (MÂCHE, CRESSON, TOMATES...) ET UNE TRANCHE DE PAIN MAISON GRILLÉ.

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 1 litre de lait entier / 200 g de feta / 14 olives vertes dénoyautées

- **Battre le yaourt au fouet.**
- **Ajouter le lait et mélanger vivement.**
- **Émietter le fromage et ajouter les olives coupées en petits morceaux.**
- **Mélanger et remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

ASTUCE

Pour varier les plaisirs, faites des minicakes en intégrant un yaourt à la feta et aux olives dans la pâte.

Yaourt aux **CÂPRES**

À SERVIR À L'APÉRITIF POUR TREMPER DES CRUDITÉS OU POUR RELEVER UN SANDWICH AU JAMBON AU PAIN DE MIE.

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 1 litre de lait entier / 7 cuillerées à café de câpres / Sel

- **Battre le yaourt au fouet.**
- **Ajouter le lait, saler et bien mélanger.**
- **Mettre 1 cuillerée à café de câpres dans chaque pot.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt à la **BETTERAVE**

J'AI REMPORTÉ TOUS LES SUFFRAGES EN ASSAISONNANT UNE SALADE D'ENDIVES AVEC CE YAOURT.

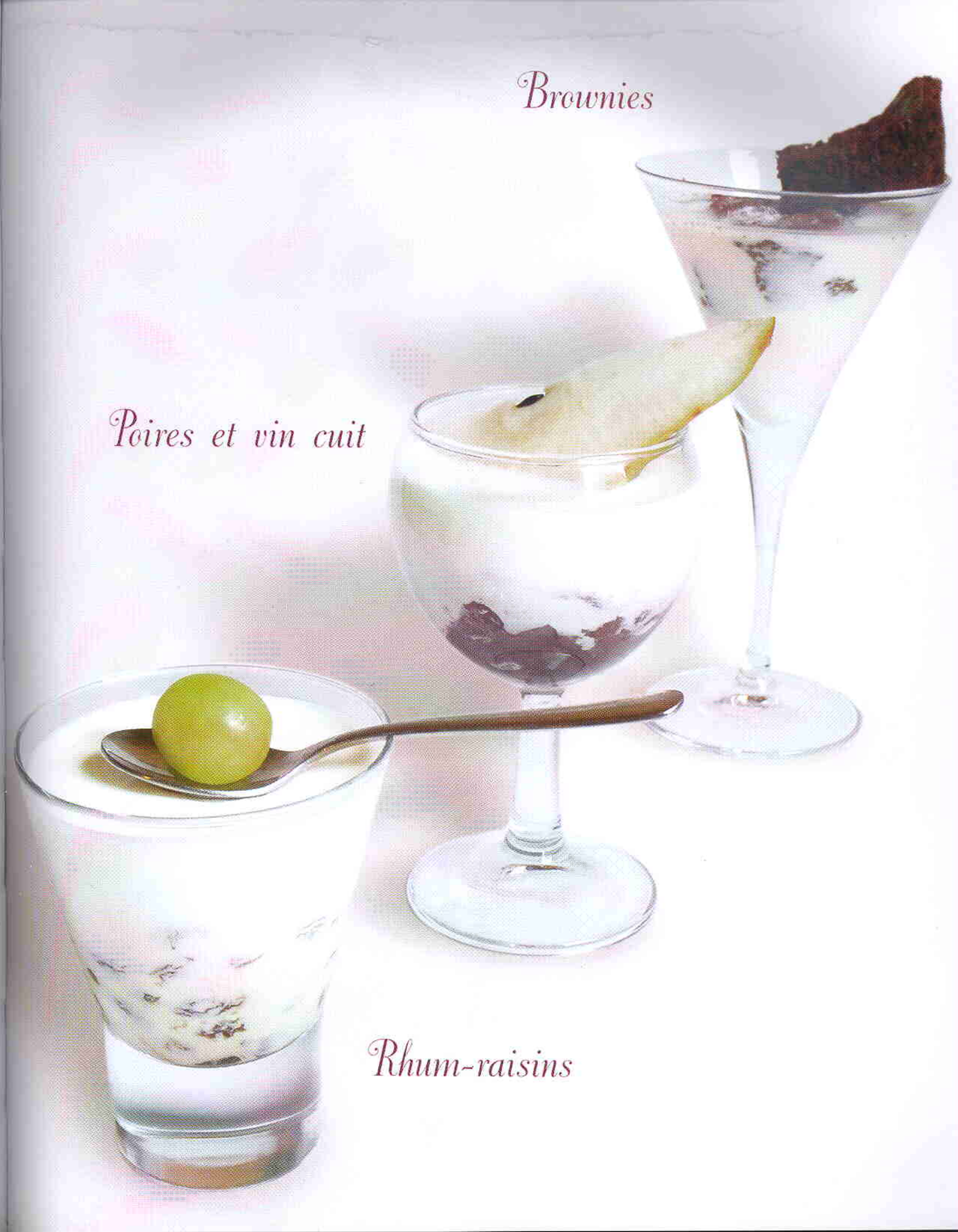
Ingrédients

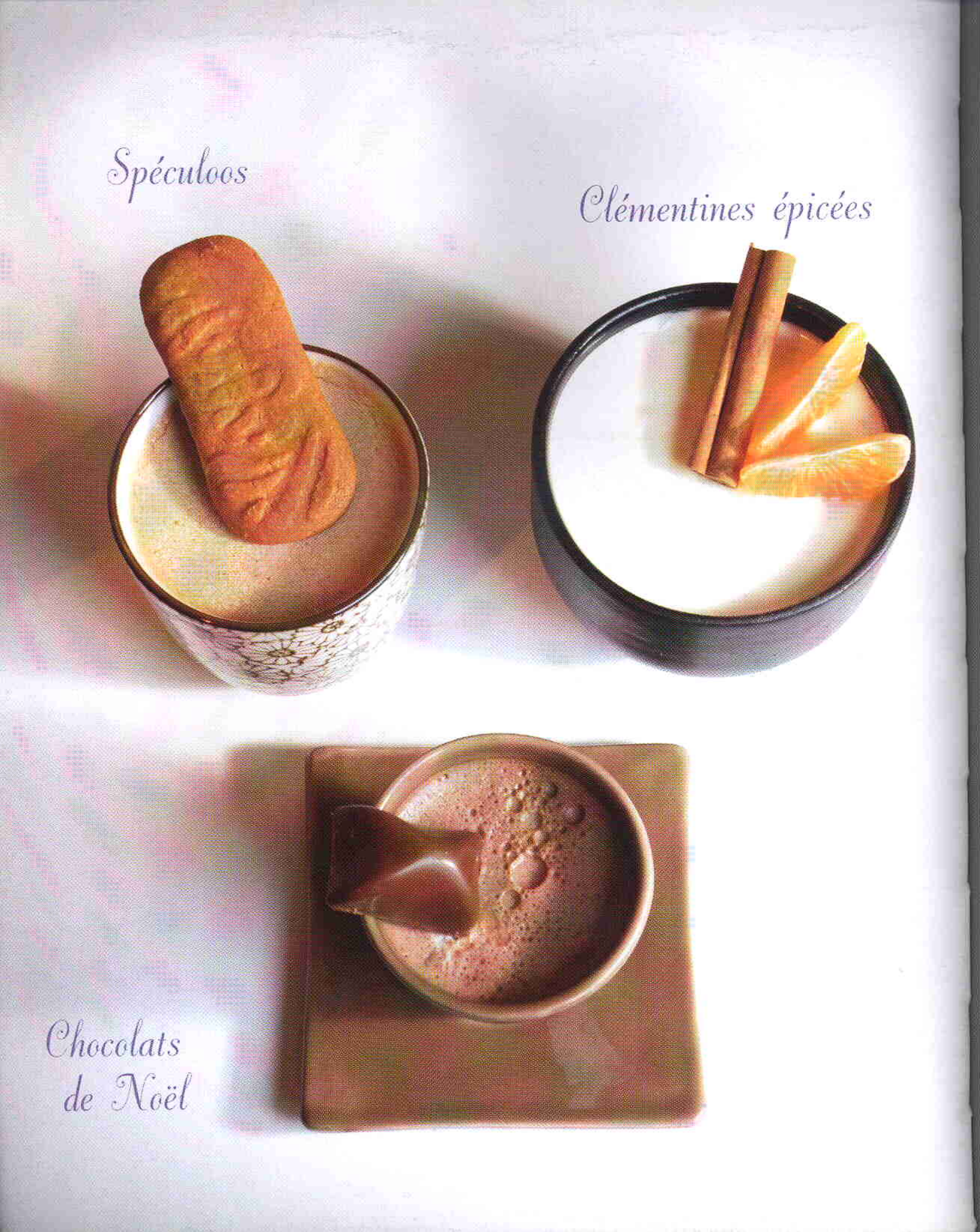
210 g de betterave cuite / 1 litre de lait entier / 1 yaourt nature entier / Sel et poivre

- **Couper finement la betterave et la mixer avec le lait.**
- **Battre le yaourt au fouet et ajouter le mélange à la betterave.**
- **Saler, poivrer et goûter.**
- **Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

ASTUCE

Si vous souhaitez une présentation encore plus originale, servez ce yaourt en verrine sur une couche de fondue d'endives. Pour faire fondre les endives, il suffit de les cuire à la vapeur puis de les faire revenir à feu doux avec une noix de beurre. Salez et poivrez, et le tour est joué.


Brownies
Poires et vin cuit
Rhum-raisins


Spéculoos
Clémentines épicées
Chocolats de Noël

L'HIVER

Clémentines, Oranges, Mangues, Ananas, Marrons glacés, Nougat, Bailey's, Spéculoos, Épices, Saumon fumé, Gouda

•••

Yaourt aux CLÉMENTINES ÉPICÉES

AVEC CE YAOURT, FAITES LE PLEIN DE VITAMINES POUR AFFRONTER LE FROID DE L'HIVER.

Ingrédients

7 clémentines / 10 cuillerées à café de sucre roux en poudre / 1 cuillerée à café rase de quatre-épices / 1 yaourt nature entier / 1 litre de lait entier

- Peler les clémentines et mettre les quartiers dans une poêle avec le sucre et le quatre-épices.
- Laisser cuire pendant 5 minutes environ.
- Répartir les quartiers de clémentine au fond des pots et réserver au frais.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le lait et fouetter vivement avant de remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

VARIANTE

Le pamplemousse rose ou l'orange sanguine conviennent également très bien pour cette recette.

*Yaourt à l'*ORANGE ET AU WHISKY

L'ALLIANCE DE L'ORANGE ET DU WHISKY FORME UN COCKTAIL ÉNERGISANT, TOUT À FAIT DÉLICIEUX.

Ingrédients

3 oranges non traitées / 1 litre de lait entier / 1 yaourt / 5 cuillerées à café de sucre roux en poudre / 2 cuillerées à soupe de whisky

- Prélever les zestes des oranges et les essuyer avec du papier absorbant.
- Les mettre dans une casserole avec le lait.
- Porter à ébullition puis laisser infuser jusqu'à complet refroidissement.
- Battre le yaourt et le sucre au fouet.
- Ajouter le lait passé au tamis et le whisky puis bien mélanger.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

*Yaourt à l'*ORANGE ET AU THÉ

LE THÉ AUX AGRUMES EST L'UN DE MES PARFUMS PRÉFÉRÉS. CE YAOURT EST DONC TRÈS VITE DEVENU L'UN DE MES FAVORIS.

Ingrédients

1 litre de lait entier / 4 sachets de thé / 4 oranges non traitées / 14 cuillerées à café de sucre en poudre / 1 yaourt entier nature

- Verser le lait dans une casserole et porter à ébullition.
- Retirer du feu et mettre le thé à infuser pendant 7 minutes.
- Retirer les sachets de thé du lait et laisser refroidir.
- Pendant ce temps, couper les oranges en dés avec la peau.
- Mettre les morceaux dans une poêle avec 7 cuillerées à café de sucre.
- Faire chauffer à feu moyen.
- À partir du premier bouillon, laisser cuire pendant 10 minutes en remuant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.
- Répartir le mélange au fond des pots.
- Mettre au frais pour faire refroidir rapidement.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le lait refroidi et le sucre restant.
- Fouetter vivement et remplir les pots.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt aux ZESTES D'ORANGE

CE FRUIT D'HIVER PAR EXCELLENCE S'ACCOMMODE DE TOUTES LES FAÇONS IMAGINABLES, POUR UN RÉSULTAT TOUJOURS EXQUIS.

Ingrédients

2 oranges non traitées / 1 litre de lait entier / 1 yaourt nature entier / 8 cuillerées à café de sucre en poudre

- Rincer les oranges sous l'eau froide et les essuyer soigneusement.
- Prélever les zestes des oranges.
- Porter le lait à ébullition et y ajouter les zestes.
- Éteindre le feu et laisser infuser jusqu'à complet refroidissement.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le lait passé au tamis puis le sucre.
- Fouetter avant de remplir les pots de la préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

ASTUCE

Réalisez des petits cakes en utilisant ce yaourt comme base.

Yaourt au **CITRON**

VOICI UN GRAND CLASSIQUE, À CONSOMMER SANS MODÉRATION.

Ingrédients

3 citrons jaunes / 14 cuillerées à café de sucre blond en poudre / 1 litre de lait entier / 1 yaourt nature entier

- Prélever les zestes des citrons et les mélanger avec 7 cuillerées à café de sucre.
- Laisser macérer pendant 15 minutes.
- Faire chauffer le lait avec les zestes macérés.
- Retirer du feu et laisser refroidir complètement.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le lait passé au tamis puis le sucre restant et fouetter.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt à la MANGUE

CE FRUIT TYPIQUE DE MON ÎLE NATALE S'ASSOCIE ADMIRABLEMENT AVEC LE LAIT POUR FORMER UN YAOURT TRÈS RAFRAÎCHISSANT.

Ingrédients

7 cuillerées à soupe de marmelade de mangues / 1 yaourt nature entier / 1 litre de lait entier

- Répartir la marmelade au fond des pots.
- Battre le yaourt au fouet manuel.
- Ajouter le lait et fouetter.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

MARMELADE DE MANGUES

Ingrédients

3 grosses mangues ou 4 petites / 80 g de sucre en poudre

- Peler les mangues et les couper en morceaux après en avoir ôté le noyau.
- Mettre les morceaux de fruit dans une casserole avec le sucre et 1 cuillerée à soupe d'eau.
- Faire cuire à feu moyen en remuant souvent à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une marmelade.

*Yaourt à l'*ANANAS CARAMÉLISÉ

MON ANANAS PRÉFÉRÉ POUR CETTE RECETTE ? LE VICTORIA, CAR SON GOÛT EST INCOMPARABLE.

Ingrédients

1 litre de lait entier | 1/2 gousse de vanille | 1 petit ananas bien mûr | 1 cuillerée à soupe de miel | 1 yaourt nature entier | 7 cuillerées à café de cassonade

- Porter le lait à ébullition avec la demi-gousse de vanille fendue.
- Éteindre le feu et laisser infuser jusqu'à complet refroidissement.
- Retirer l'écorce de l'ananas et le couper en dés fins en retirant la partie centrale.
- Faire chauffer les dés d'ananas et le miel en mélangeant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à caramélisation.
- Répartir au fond des pots.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le lait et la cassonade.
- Fouetter pendant quelques secondes encore et remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt à la CONFITURE DE BANANES

LA CONFITURE DE BANANES, PARFUMÉE SOIT À LA VANILLE, SOIT AU RHUM, EST UN PUR DÉLICE.

Ingrédients

1 cuillerée à café de rhum (ou 1/2 cuillerée à café d'extrait de vanille liquide) | 7 cuillerées à café bombées de confiture de bananes | 1 yaourt nature entier | 1 litre de lait entier

- Mélanger le rhum (ou la vanille) avec la confiture.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le lait et fouetter.
- Incorporer la confiture et mélanger.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

CONFITURE DE BANANES

Ingrédients

250 g de bananes (pesées sans la peau) | 1 cuillerée à soupe de jus de citron | 200 g de sucre en poudre | 1/2 gousse de vanille | 1 cuillerée à café de rhum ambré

- Couper les bananes en rondelles et les mettre dans une casserole antiadhésive avec le jus de citron.
- Ajouter le sucre, la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur et porter à ébullition.
- Faire cuire pendant 8 minutes.
- Ajouter le rhum, mélanger et laisser refroidir.

Yaourt à la PATATE DOUCE

À LA RÉUNION, LA PATATE DOUCE EST UTILISÉE DANS UN SUCCULENT GÂTEAU PARFUMÉ AU RHUM OU À L'ANISETTE. J'AI DÉTOURNÉ LA RECETTE POUR EN FAIRE UN YAOURT.

Ingrédients

7 cuillerées à café bombées de confiture de patates douces / 1 yaourt nature entier / 1 litre de lait entier / 1 sachet de sucre vanillé

- Répartir la confiture dans les pots.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le lait et le sucre vanillé en fouettant bien.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

CONFITURE DE PATATES DOUCES

Ingrédients

300 g de patates douces / 50 g de sucre en poudre / 1 cuillerée à soupe d'alcool anisé ou de rhum

- Peler et couper les patates douces en cubes.
- Les mettre dans une casserole et recouvrir d'eau à hauteur.
- Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que les patates douces soient tendres.
- Égoutter et passer au presse-purée.
- Porter 5 cl d'eau à ébullition avec le sucre et faire cuire pendant 5 minutes.
- Ajouter les patates douces et faire cuire pendant 12 minutes environ en remuant sans cesse à l'aide d'une cuillère en bois.
- Hors du feu, ajouter l'alcool.
- Mélanger et laisser tiédir avant de répartir dans les pots.

Yaourt aux CHOCOLATS DE NOËL

LA GOURMANDE QUI SE CACHE EN MOI REFAIT SURFACE COMME UN DIABLE EN BOÎTE À L'IDÉE MÊME DE CE YAOURT.

Ingrédients

16 chocolats de Noël de type Pyrénéens / 1 litre de lait entier / 1 yaourt nature / 5 cuillerées à café de sucre en poudre

- **Faire fondre les chocolats avec le lait sur feu doux.**
- **Battre le yaourt et le sucre au fouet.**
- **Incorporer les chocolats fondus.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

ASTUCE

Mettez dans des moules à sorbet et laissez prendre pendant une nuit au congélateur.

Yaourt aux MARRONS GLACÉS

J'APPRÉCIE ENCORE PLUS CE YAOURT LORSQU'IL EST PARSEMÉ DE QUELQUES BRISURES DE MARRON JUSTE AVANT DÉGUSTATION.

Ingrédients

1 litre de lait entier | 100 g de marrons glacés | 1 yaourt nature | 1/2 cuillerée à soupe de crème de marrons vanillée | 1 sachet de sucre vanillé | 5 cuillerées à café de sucre en poudre

- **Mixer le lait et les marrons.**
- **Battre le yaourt au fouet avec la crème de marrons et les sucres.**
- **Ajouter le lait mixé et mélanger.**
- **Remplir rapidement les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt des NEIGES

SA BLANCHEUR IMMACULÉE DONNERAIT PRESQUE ENVIE DE SE LANCER DANS UNE BATAILLE DE BOULES... DE YAOURT !

Ingrédients

1 yaourt nature entier | 125 g de crème fraîche épaisse | 1 litre de lait | 10 cuillerées à soupe de sucre en poudre

- **Battre le yaourt et la crème au fouet.**
- **Ajouter le lait et le sucre.**
- **Fouetter et remplir aussitôt les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt à la PÂTE À TARTINER

J'AI FAIT DE NOMBREUX ESSAIS AVANT DE COMPRENDRE QUE LE PLUS SIMPLE ÉTAIT LE MIEUX POUR RÉUSSIR CETTE RECETTE. COMME QUOI...

Ingrédients

7 belles cuillerées à soupe de pâte à tartiner de type Nutella / 1 yaourt nature entier / 1 litre de lait / 1 sachet de sucre vanillé

- **Répartir la pâte à tartiner au fond des pots et réserver au réfrigérateur.**
- **Battre le yaourt au fouet.**
- **Ajouter le lait et le sucre vanillé.**
- **Fouetter énergiquement et remplir les pots de la préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

ASTUCE

Ce yaourt fera fureur à l'heure du goûter, servi avec des palmiers maison. Faites cuire une pâte feuilletée saupoudrée de sucre complet ou de cassonade et de poudre de noisettes puis découpez des formes de palmiers à l'aide d'un emporte-pièce.

Yaourt au NOUGAT

DES PETITES DOUCEURS DANS UN YAOURT À SERVIR À L'HEURE DU CAFÉ, PAR EXEMPLE.

Ingrédients

7 morceaux de nougat mou / 1 yaourt nature entier / 1 litre de lait entier / 7 cuillerées à café de sucre en poudre

- Mettre un morceau de nougat au fond de chaque pot.
- Battre le yaourt au fouet avec le lait et le sucre.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt au BAILEY'S

UN YAOURT DIGESTIF AU LÉGER GOÛT DE CARAMEL.

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 5 cuillerées à café de sucre en poudre / 1 litre de lait entier / 20 cl de Bailey's

- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le sucre, le lait et l'alcool puis fouetter vivement.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt au THÉ RUSSE

LE THÉ RUSSE CONTIENT DE LA BERGAMOTE, DES ÉCORCES D'AGRUMES ET DES PÉTALES DE FLEURS. DES INGRÉDIENTS TOUT INDIQUÉS POUR UN YAOURT !

Ingrédients

1 litre de lait entier / 3 cuillerées à café de thé russe / 1 yaourt nature entier / 8 cuillerées à soupe de sucre en poudre

- Faire chauffer le lait.
- Éteindre le feu et mettre le thé à infuser pendant 5 minutes.
- Passer le lait au tamis et le laisser tiédir.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le lait et le sucre.
- Bien mélanger et remplir aussitôt les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

ASTUCE
Servez dans des ramequins avec des miettes de biscuits à thé (façon crumble).

Yaourt aux **CALISSONS**

UNE PETITE SAVEUR DU SUD DE LA FRANCE POUR RÉCHAUFFER LES SOIRÉES D'HIVER !

Ingrédients

1 litre de lait entier / 100 g de calissons / 4 cuillerées à café de sucre en poudre / 1 yaourt nature entier

- **Mixer le lait avec les calissons et le sucre.**
- **Battre le yaourt au fouet et incorporer le mélange aux calissons.**
- **Mélanger vivement et remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

ASTUCE

Si ce yaourt vous fait envie en plein été, répartissez-le dans des moules à sorbet et laissez-le prendre pendant une nuit au congélateur.

Yaout aux **SPÉCULOOS**

DES SPÉCULOOS DANS UN YAOURT SANS AUCUN DÉPÔT, NI AU FOND DU POT NI AU-DESSUS, C'EST POSSIBLE... ET DIVIN !

Ingrédients

175 g de spéculoos / 1 litre de lait / 1 yaourt entier nature / 7 cuillerées à café de cassonade ou de sucre roux

- **Mixer les biscuits avec le lait.**
- **Verser dans une casserole et porter à ébullition.**
- **Retirer du feu et laisser refroidir.**
- **Passer au tamis fin.**
- **Mixer le yaourt avec le mélange tamisé et le sucre.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt aux ÉPICES

APRÈS UNE BALADE EN MONTAGNE OU QUELQUES DESCENTES À SKI, RIEN NE VAUT UN DÉLICIEUX YAOURT AUX ÉPICES D'HIVER.

Ingrédients

7 capsules de cardamome / 1 bâton de cannelle / 1 litre de lait / 1 yaourt nature entier / 1 cuillerée à café de poudre d'amandes / 7 cuillerées à soupe de sucre

- Inciser les capsules de cardamome afin d'en libérer les graines.
- Mettre les épices et le lait dans une casserole puis porter à ébullition.
- Laisser infuser jusqu'à complet refroidissement puis passer au tamis.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le lait, la poudre d'amandes et le sucre puis fouetter vivement pour bien répartir le sucre.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

ASTUCE

Faites revenir des rondelles d'ananas dans une poêle avec une noisette de beurre et laissez-les caraméliser. Déposez-les ensuite dans des coupelles à dessert et recouvrez-les de yaourt aux épices.

Yaourt au RIZ VANILLÉ

UNE ÉNIÈME VARIANTE DU RIZ AU LAIT, ME DIREZ-VOUS. CELLE-CI POURRAIT BIEN VOUS SURPRENDRE...

Ingrédients

7 cuillerées à soupe de riz à grains ronds / 1 cuillerée à café de vanille liquide / 10 cuillerées à café de sucre roux en poudre / 1 yaourt entier nature / 1 litre de lait

- Mettre le riz et 50 cl d'eau dans une casserole.
- Porter à ébullition et laisser cuire pendant 10 minutes.
- Égoutter le riz et le mélanger avec la vanille liquide et 2 cuillerées à café de sucre roux.
- Répartir le mélange au fond des pots.
- Laisser refroidir.
- Battre le yaourt et le sucre restant.
- Ajouter le lait et fouetter énergiquement.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

Yaourt au SUCRE COMPLET ET AUX ÉPICES

CE YAOURT FAIT TOUJOURS L'UNANIMITÉ, QUE JE LE SERVE À DES ENFANTS OU À LEURS PARENTS NOSTALGIQUES.

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 2 cuillerées à café rases de cannelle en poudre / 1 litre de lait entier / 10 cuillerées à café de sucre complet

- Battre le yaourt au fouet avec la cannelle.
- Ajouter le lait et le sucre complet.
- Fouetter énergiquement et remplir aussitôt les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer la cannelle en poudre par un bâton, que vous ferez infuser avant de l'intégrer à la préparation. Vous obtiendrez ainsi un yaourt à la texture plus homogène.

Yaourt sur LIT DE CARAMEL

VOICI LA PREMIÈRE VERSION DE YAOURT AU CARAMEL QUE J'AIE RÉALISÉE.

Ingrédients

50 g de sucre en poudre / 1 yaourt nature entier / 1 litre de lait entier

- **Mettre le sucre dans une casserole antiadhésive et le faire fondre à feu doux.**
- **Mouiller avec 2 cuillerées à soupe d'eau.**
- **Répartir le caramel au fond des pots sans attendre.**
- **Battre le yaourt au fouet et ajouter le lait.**
- **Fouetter encore pendant quelques secondes et verser dans les pots sur le caramel refroidi.**
- **Mettre les pots dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt à la MOUTARDE À L'ANCIENNE

IDÉAL POUR ACCOMMODER DES BLANCS DE POULET OU DE DINDE ET DU RIZ BLANC.

Ingrédients

1 yaourt nature entier / 6 cuillerées à café de moutarde à l'ancienne / 1 litre de lait entier / Sel

- **Battre le yaourt et la moutarde au fouet.**
- **Ajouter le lait et saler.**
- **Fouetter vivement et remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

Yaourt au SAUMON FUMÉ ET À L'OSEILLE

SERVI SUR DES BLINIS, CE YAOURT EST TOUT SIMPLEMENT DIVIN.

Ingrédients

1 litre de lait entier | 200 g de saumon fumé | 4 cuillerées à soupe d'oseille | 1 yaourt nature entier | Sel

- Mixer le lait, le saumon fumé et l'oseille hachée finement.
- Battre le yaourt au fouet.
- Ajouter le mélange au saumon et saler.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Remplir les pots de cette préparation.
- Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.

ASTUCE

Vous pouvez également servir ce yaourt dans des coupelles (ou verrines) en mettant une couche de dés d'avocat légèrement citronnés puis une couche de yaourt au saumon et terminez par 1 cuillerée à soupe d'œufs de saumon et quelques brins de ciboulette.

Yaourt au GOUDA ET AU CUMIN

PRÉSENTÉ EN VERRINES, CE YAOURT EST DU PLUS BEL EFFET.

Ingrédients

1 litre de lait entier / 220 g de gouda au cumin (ou 220 g de gouda nature avec 1 cuillerée à soupe de graines de cumin) / 1 yaourt nature entier / Sel et poivre

- **Chauffer à feu doux le lait et le fromage (ainsi que le cumin si celui-ci est en graines).**
- **Battre le yaourt au fouet.**
- **Ajouter le lait refroidi et mélanger.**
- **Saler et poivrer.**
- **Mélanger et goûter.**
- **Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.**
- **Remplir les pots de cette préparation.**
- **Les mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis les laisser au réfrigérateur pendant 4 heures au moins.**

ASTUCE

Utilisez un yaourt au gouda et au cumin dans un cake salé. Celui-ci sera plus moelleux et surprendra vos invités.

TABLE DES MATIÈRES

YAOURTS

*L'*INTRODUCTION

Le PRINTEMPS

*L'*ÉTÉ

L' AUTOMNE

L' HIVER

Index des ingrédients PRINCIPAUX

Les **remerciements**

Je remercie

toute l'équipe de Copyright pour sa confiance,
Raphaële et Céline pour leur enthousiasme et leur curiosité,
Anne-Laure pour sa patience et son aide précieuse,
Juliette pour ses photographies remarquables,
Stanislas pour son plaisir à goûter et ses idées incroyables,
Athalie pour son avis toujours objectif,
Armand, allergique, qui pour l'instant apprécie les yaourts par l'odorat
et qui, je l'espère, pourra en manger prochainement,
Isabelle, Guillaume et Lucile pour les produits frais de leur jardin,
ma mère pour la découverte de yaourts doux et fermes,
Natacha et Sébastien pour leur appétit,
ma grand-mère qui a bercé mon enfance d'épices.

Conception graphique : **Marina Delranc**
Mise en pages : **Bertrand Loquet**
Coordination éditoriale : **Anne-Laure Estèves**
Photogravure : **Peggy Huynh-Quan-Suu**
Fabrication : **Matthieu Sublet**

Cent
Recettes de Saison

YAOURTS

textes et recettes
Murielle Khamouguinoff

Que diriez-vous d'un peu de douceur ?

Avec ces cent recettes de yaourts sucrés et salés, ce livre vous invite à oublier les goûts acides et tristes des produits du commerce pour découvrir avec gourmandise la délicatesse des yaourts faits maison.

Au fil des saisons, vous varierez les plaisirs au gré des produits du moment, des envies et des occasions. Yaourt à la confiture de fraises pour les journées aux couleurs de nostalgie, au nougat pour les après-midi réconfortants, au curaçao pour les soirées débridées, au saumon fumé et à l'oseille pour les apéritifs détonants. Leur petit goût de revenez-y ne vous laissera pas indifférent.

RÉF. : 727936
ISBN 978-2-298-00824-1